GS89F / GS89F-SP

Φούρνος μικροκυμάτων

Οδηγίες χρήσης και Οδηγός ψησίματος

φανταστείτε τις δυνατότητες

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν της Samsung. Δηλώστε το προϊόν σας στη διαδικτυακή τοποθεσία

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Αυτό το εγχειρίδιο χρήσης έχει κατασκευαστεί από 100 % ανακυκλωμένο χαρτί.

SAMSUNG

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EL.indd 1 2012-06-08 5:56:33

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Οδηγός γρήγορης αναφοράς......2
Φούρνος......3
Πίνακας ελέγχου......4
Εξαρτήματα......5
Χρήση του εγχειριδίου οδηγιών......6
Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια......6
Υπόμνημα συμβόλων και εικονιδίων......6
Προφυλάξεις για την αποτροπή πιθανής υπερβολικής έκθεσης σε ενέργεια μικροκυμάτων......6
Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια......7
Σωστή Απόρριψη αυτού του Προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)......9
Εγκατάσταση του φούρνου μικροκυμάτων......10
Ρύθμιση της ώρας......10
Λύσεις σε πιθανές απορίες ή προβλήματα......11
Ψήσιμο/Ζέσταμα......11
Βαθμίδες ισχύος......12
Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος......12
Διακοπή ψησίματος......12
Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας......12
Χρήση του καθαρισμού με ατμό (μόνο στο μοντέλο GS89F)......13
Χρήση της λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος......13
Ρυθμίσεις αυτόματου ζεστάματος......14
Χρήση της λειτουργίας αυτόματης απόψυξης......14
Ρυθμίσεις αυτόματης απόψυξης......15
Χρήση της λειτουργίας ψησίματος με αισθητήρα......15
Ρυθμίσεις ψησίματος με αισθητήρα......16
Χρήση της λειτουργίας αυτόματου μαγειρέματος στον ατμό (μόνο στο μοντέλο GS89F-SP)......17
Ρυθμίσεις αυτόματου μαγειρέματος στον ατμό......18
Ρυθμίσεις μη αυτόματου μαγειρέματος στον ατμό......18
Χρήση της λειτουργίας αυτόματου ψησίματος με δημιουργία κρούστας......19
Ρυθμίσεις αυτόματου ψησίματος με δημιουργία κρούστας......20
Χρήση της λειτουργίας μη αυτόματου ψησίματος με δημιουργία κρούστας......20
Ρυθμίσεις μη αυτόματου ψησίματος με δημιουργία κρούστας......21
Επιλογή της λειτουργίας θερμαντικού στοιχείου......22
Επιλογή των εξαρτημάτων......22
Ψήσιμο στο γκριλ......22
Συνδυασμός ψησίματος μικροκυμάτων και γκριλ......23
Απενεργοποίηση του βομβητή......23
Κλείδωμα ασφαλείας του φούρνου μικροκυμάτων......23
Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών......24
Οδηγός ψησίματος......25
Ειδικές συμβουλές......32
Καθαρισμός του φούρνου μικροκυμάτων......33
Φύλαξη και επισκευή του φούρνου μικροκυμάτων......33
Τεχνικές προδιαγραφές......34

ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

Εάν θέλετε να ψήσετε φαγητό.

1. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
   Επιλέξτε τη βαθμίδα ισχύος πατώντας το κουμπί μία ή περισσότερες φορές.
2. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά (–) και (+) όπως απαιτείται.
3. Πατήστε το κουμπί.

   Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει. Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.

+ 30s

Εάν θέλετε να αποψύξετε φαγητό αυτόματα.

1. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο φούρνο.
   Επιλέξτε τον τύπο φαγητού που ψήνετε πατώντας το κουμπί **Απόψυξη** ( ) μία ή περισσότερες φορές.

   Power
2. Επιλέξτε το βάρος του φαγητού πατώντας τα κουμπιά (–) και (+).
3. Πατήστε το κουμπί.

+ 30s

Εάν θέλετε να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα επιπλέον.

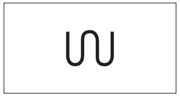
Αφήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο.
Πατήστε **+30s** μία ή περισσότερες φορές, για να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα κάθε φορά.

+ 30s

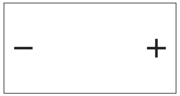
GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EL.indd 2 2012-06-08 5:56:34

Εάν θέλετε να ψήσετε φαγητό στο γκριλ.

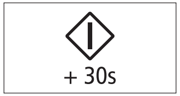
1. Πατήστε το κουμπί .



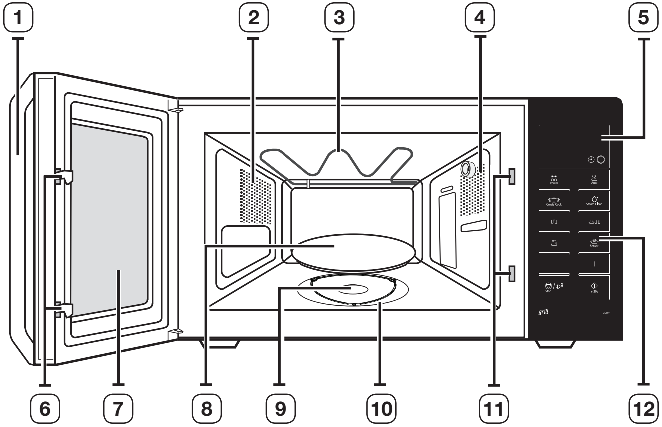
2. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά (−) και (+).



3. Πατήστε το κουμπί .



ΦΟΥΡΝΟΣ

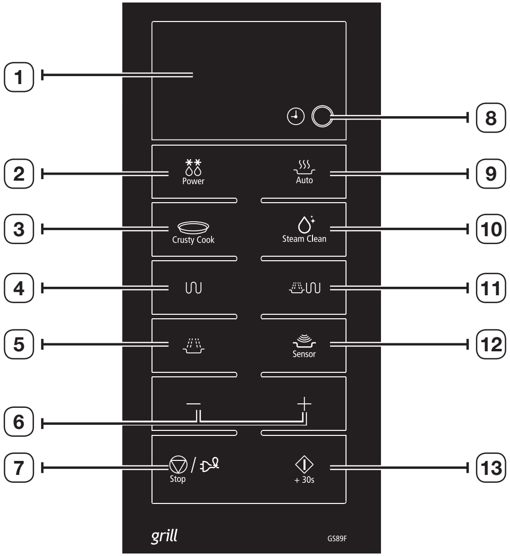


1. ΛΑΒΗ ΠΟΡΤΑΣ
2. ΟΠΕΣ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ
3. ΓΚΡΙΛ
4. ΦΩΣ
5. ΟΘΟΝΗ
6. ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΠΟΡΤΑΣ
7. ΠΟΡΤΑ
8. ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ
9. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ
10. ΔΑΚΤΥΛΙΟΣ ΚΥΛΙΣΗΣ
11. ΟΠΕΣ ΜΑΝΔΑΛΩΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
12. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

GREEK

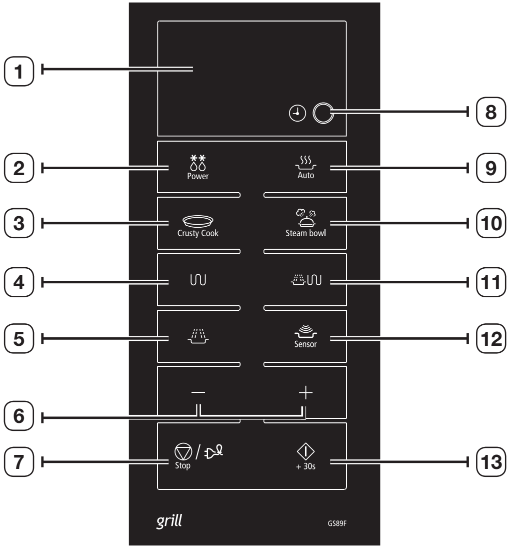
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΜΟΝΤΕΛΟ: GS89F



1. ΟΘΟΝΗ
2. ΚΟΥΜΠΙ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ)
3. ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ
4. ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΚΡΙΛ
5. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΒΑΘΜΙΔΑΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ/ ΙΣΧΥΟΣ
6. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΑΝΩ (+)/ΚΑΤΩ (—) (Χρόνος ψησίματος, βάρος και μέγεθος μερίδας)
7. ΚΟΥΜΠΙ ΔΙΑΚΟΠΗΣ/ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
8. ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ
9. ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ
10. ΚΟΥΜΠΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΜΕ ΑΤΜΟ
11. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ COMBI
12. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ
13. ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΑΡΞΗΣ/+30s

ΜΟΝΤΕΛΟ: GS89F-SP

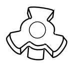


1. ΟΘΟΝΗ
2. ΚΟΥΜΠΙ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ
3. ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ
4. ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΚΡΙΛ
5. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΒΑΘΜΙΔΑΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ/ ΙΣΧΥΟΣ
6. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΑΝΩ (+)/ΚΑΤΩ (—) (Χρόνος ψησίματος, βάρος και μέγεθος μερίδας)
7. ΚΟΥΜΠΙ ΔΙΑΚΟΠΗΣ/ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
8. ΚΟΥΜΠΙ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ
9. ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ
10. ΚΟΥΜΠΙ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ
11. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ COMBI
12. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ
13. ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΑΡΞΗΣ/+30s

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

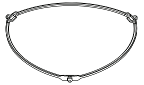
Ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε, έχετε στην κατοχή σας και ορισμένα εξαρτήματα, τα οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με ποικίλους τρόπους.

1. **Σύνδεσμος**, βρίσκεται ήδη τοποθετημένος επάνω στον άξονα του μοτέρ, στη βάση του φούρνου.

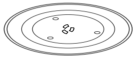
   Σκοπός: Ο σύνδεσμος περιστρέφει τον περιστρεφόμενο δίσκο.

2. **Δακτύλιος κύλισης,** προορίζεται για τοποθέτηση στο κέντρο του φούρνου.

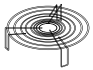
   Σκοπός: Ο δακτύλιος κύλισης στηρίζει τον περιστρεφόμενο δίσκο.

3. **Περιστρεφόμενος δίσκος**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στο δακτύλιο κύλισης, με εφαρμογή του κεντρικού σφιγκτήρα στο σύνδεσμο.

   Σκοπός: Ο περιστρεφόμενος δίσκος αποτελεί την κύρια επιφάνεια ψησίματος. Μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα για να καθαριστεί.

4. **Σχάρα γκριλ,** προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

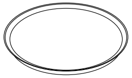
   

   Σκοπός: Η μεταλλική σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο στο γκριλ, καθώς και για συνδυασμούς ψησίματος.

5. **Καθαρό μπολ νερού** ανατρέξτε στη σελίδα 13. (μόνο στο μοντέλο GS89F)

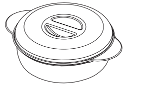
   Σκοπός: Το μπολ νερού χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό.

6. **Δίσκος κρούστας,** ανατρέξτε στις σελίδες 19-20.

   Σκοπός: Ο δίσκος κρούστας προορίζεται για τη χρήση της αυτόματης ή μη αυτόματης λειτουργίας ψησίματος με δημιουργία κρούστας.

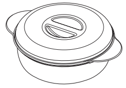
7. **Σκεύος ατμού,** ανατρέξτε στη σελίδα 17. (μόνο στο μοντέλο GS89F-SP)

   Σκοπός: Το πλαστικό σκεύος ατμού προορίζεται για τη χρήση της λειτουργίας μαγειρέματος στον ατμό.

☛ **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς το δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο.

☛ **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες **Γκριλ** (⩌) και **Combi** (⩌) με το Σκεύος ατμού.

Τρόπος λειτουργίας	ΜΚ	ΓΚΡΙΛ	COMBI
 (Σκεύος ατμού)	O	X	X

GREEK

GREEK

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΟΔΗΓΙΩΝ

Μόλις αγοράσατε έναν φούρνο μικροκυμάτων SAMSUNG. Οι οδηγίες χρήστη περιέχουν χρήσιμες πληροφορίες για το ψήσιμο με το φούρνο μικροκυμάτων σας:

- Προφυλάξεις ασφαλείας
- Κατάλληλα εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη
- Χρήσιμες συμβουλές ψησίματος
- Συμβουλές ψησίματος

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.
ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.
Προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο, βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις παρακάτω οδηγίες.

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Οι Προειδοποιήσεις και οι Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές συνθήκες και καταστάσεις που μπορεί να προκύψουν. Αποτελεί δική σας ευθύνη να χρησιμοποιείτε κοινή λογική και να προσέχετε κατά την εγκατάσταση, τη συντήρηση και το χειρισμό της συσκευής σας.
- Λόγω του ότι οι παρακάτω οδηγίες λειτουργίας καλύπτουν διάφορα μοντέλα, τα χαρακτηριστικά του φούρνου μικροκυμάτων σας μπορεί να διαφέρουν ελαφρώς από αυτά που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο, ενώ ενδέχεται να μην ισχύουν όλα τα σύμβολα προειδοποίησης. Εάν έχετε ερωτήσεις ή ανησυχίες, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις ή αναζητήστε βοήθεια και πληροφορίες στη διαδικτυακή τοποθεσία www.samsung.com.
- Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων έχει σχεδιαστεί για το ζέσταμα φαγητού. Προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην ζεσταίνετε κανενός είδους υφάσματα ή μαξιλάρια με γέμιση από σπόρους, τα οποία θα μπορούσαν να προκαλέσουν εγκαύματα και πυρκαγιά. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από την ακατάλληλη ή λανθασμένη χρήση της συσκευής.
- Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια η οποία ενδέχεται να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.

ΥΠΟΜΝΗΜΑ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΚΑΙ ΕΙΚΟΝΙΔΙΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	Κίνδυνοι ή μη ασφαλείς χειρισμοί που μπορεί να οδηγήσουν σε **σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο**.
ΠΡΟΣΟΧΗ	Κίνδυνοι ή μη ασφαλείς χειρισμοί που μπορεί να οδηγήσουν σε **ασήμαντο τραυματισμό ή στην πρόκληση ζημιών**.

Προειδοποίηση: Κίνδυνος πυρκαγιάς	Προειδοποίηση: Καυτή επιφάνεια
Προειδοποίηση: Ηλεκτρικό ρεύμα	Προειδοποίηση: Εκρηκτικό υλικό
ΜΗΝ επιχειρήσετε.	Ακολουθήστε αυστηρά τις οδηγίες.
ΜΗΝ αποσυναρμολογείτε.	Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
ΜΗΝ αγγίζετε.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι γειωμένη προκειμένου να αποφευχθεί η ηλεκτροπληξία.
Καλέστε το κέντρο σέρβις για βοήθεια.	Σημείωση
Σημαντικό	

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΡΟΠΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.

Η μη τήρηση των ακόλουθων μέτρων προφύλαξης ενδέχεται να προκαλέσει επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.

(α) Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο με την πόρτα ανοιχτή, να παρεμβαίνετε στις μανδαλώσεις ασφαλείας (ασφάλειες πόρτας) και να εισαγάγετε ξένα αντικείμενα στις οπές της μανδάλωσης ασφαλείας.

(β) ΜΗΝ τοποθετείτε κανένα αντικείμενο ανάμεσα στην πόρτα και στην πρόσοψη του φούρνου και μην αφήνετε φαγητό ή υπολείμματα καθαριστικού να συσσωρεύονται στις επιφάνειες στεγανοποίησης. Φροντίστε να διατηρείτε καθαρή την πόρτα και τις επιφάνειες στεγανοποίησής της, σκουπίζοντας μετά από κάθε χρήση με ένα νοτισμένο πανί και, στη συνέχεια, με ένα μαλακό στεγνό πανί.

(γ) Εάν ο φούρνος έχει υποστεί βλάβη, ΜΗΝ τον χρησιμοποιείτε, μέχρις ότου επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό προσωπικό για φούρνους μικροκυμάτων, εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό, η πόρτα του φούρνου να κλείνει καλά και να μην έχει γίνει καμία ζημιά στα παρακάτω μέρη:
(1) πόρτα (στρέβλωση)
(2) αρθρώσεις πόρτας (σπασμένες ή χαλαρές)
(3) τσιμούχες πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EL.indd 6 2012-06-08 5:56:36

(δ) Απαγορεύεται η προσαρμογή ή η επισκευή του φούρνου από τεχνικό προσωπικό που δεν είναι κατάλληλα ειδικευμένο στους φούρνους μικροκυμάτων και δεν έχει εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή.

Αυτό το προϊόν αποτελεί εξοπλισμό ISM Ομάδας 2 Κατηγορίας B. Η ομάδα 2 περιλαμβάνει όλο τον εξοπλισμό ISM στον οποίο παράγεται ή/και χρησιμοποιείται σκόπιμα ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για την επεξεργασία του υλικού και του εξοπλισμού EDM και συγκόλλησης τόξου.

Ο εξοπλισμός Κατηγορίας B είναι κατάλληλος για χρήση σε κατοικίες και σε εγκαταστάσεις που είναι απευθείας συνδεδεμένες σε δίκτυο παροχής ρεύματος χαμηλής τάσης, το οποίο τροφοδοτεί κτήρια που χρησιμοποιούνται για οικιακούς σκοπούς.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Φροντίστε να ακολουθείτε πάντα αυτές τις προφυλάξεις ασφαλείας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Οι τροποποιήσεις ή οι επισκευές του φούρνου μικροκυμάτων θα πρέπει να γίνονται αποκλειστικά από ειδικευμένο τεχνικό.	✔	✔	✔	✔
Μην ζεσταίνετε υγρά και άλλα τρόφιμα σε στεγανοποιημένα δοχεία για τη λειτουργία μικροκυμάτων.	✔	✔	✔	✔
Για την ασφάλειά σας, μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με νερό υπό πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.	✔	✔	✔	✔
Μην τοποθετείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε θερμαντικό στοιχείο ή εύφλεκτο υλικό, σε υγρό, λιπαρό ή σκονισμένο μέρος, σε μέρος το οποίο είναι εκτεθειμένο στο άμεσο ηλιακό φως και στο νερό ή όπου ενδέχεται να υπάρξει διαρροή αερίου ή σε ανώμαλο έδαφος.	✔	✔	✔	✔
Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι κατάλληλα γειωμένη σύμφωνα με τους τοπικούς και εθνικούς κανονισμούς.	✔	✔	✔	✔
Απομακρύνετε τακτικά όλες τις ξένες ουσίες, όπως η σκόνη και το νερό, από την υποδοχή του φις τροφοδοσίας και τα σημεία επαφής, χρησιμοποιώντας ένα στεγνό πανί.	✔	✔	✔	✔
Μην τραβάτε και μην κάμπτετε υπερβολικά το καλώδιο ρεύματος και μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω σε αυτό.	✔	✔	✔	✔
Σε περίπτωση διαρροής αερίου (όπως αέριο προπανίου, υγραέριο κ.λπ.), πραγματοποιήστε αμέσως εξαερισμό χωρίς να αγγίξετε το φις τροφοδοσίας.	✔	✔	✔	✔
Μην αγγίζετε το φις τροφοδοσίας με βρεγμένα χέρια.	✔	✔	✔	✔
Μην θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας αποσυνδέοντας το φις τροφοδοσίας όταν βρίσκεται σε εξέλιξη κάποια λειτουργία.	✔	✔	✔	✔
Μην εισάγετε τα δάχτυλά σας ή ξένες ουσίες. Εάν εισέλθει στη συσκευή οποιαδήποτε ξένη ουσία, όπως νερό, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.	✔	✔	✔	✔
Μην ασκείτε υπερβολική πίεση και μην τραντάζετε τη συσκευή.	✔	✔	✔	✔
Μην τοποθετείτε το φούρνο πάνω από εύθραυστα αντικείμενα, όπως ο νεροχύτης ή κάποιο γυάλινο αντικείμενο. (Μοντέλο που τοποθετείται μόνο επάνω στον πάγκο).	✔	✔		
Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη διαλυτικό, οινόπνευμα, ατμοκαθαριστή ή καθαριστικό υπό υψηλή πίεση για να καθαρίσετε τη συσκευή.	✔	✔	✔	✔
Βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος, η συχνότητα και το ηλεκτρικό ρεύμα είναι ίδια με τις προδιαγραφές του προϊόντος.	✔	✔		✔
Στερεώστε καλά το φις τροφοδοσίας στην πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογέα ρεύματος, καλώδιο επέκτασης ή μετασχηματιστή.	✔	✔	✔	
Μην αγκιστρώνετε το καλώδιο ρεύματος σε μεταλλικό αντικείμενο και μη βάζετε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα σε αντικείμενα ή πίσω από το φούρνο.	✔	✔	✔	
Μη χρησιμοποιείτε φθαρμένο φις τροφοδοσίας, φθαρμένο καλώδιο ρεύματος ή χαλαρή πρίζα. Εάν το φις τροφοδοσίας ή το καλώδιο ρεύματος υποστεί βλάβη, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.	✔	✔	✔	✔
Οι συσκευές δεν προορίζονται για χρήση με τη βοήθεια εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.	✔	✔		
Μην ρίχνετε ή μην ψεκάζετε με νερό απευθείας στο φούρνο.	✔	✔		
Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω ή μέσα στο φούρνο ή πάνω στην πόρτα του φούρνου.	✔	✔	✔	
Μην ψεκάζετε την επιφάνεια του φούρνου με πτητικά υλικά, όπως εντομοκτόνα.	✔	✔		
Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται έτσι ώστε να διασφαλίζεται πως δεν παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα όταν την ανοίξετε ή την κλείνετε, διότι μπορεί να χτυπήσουν πάνω στην πόρτα ή να πιαστούν τα δάχτυλά τους στην πόρτα.	✔	✔	✔	✔
Η συσκευή δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε οδικά οχήματα, τροχόσπιτα και άλλα παρόμοια οχήματα.	✔	✔	✔	✔
Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά μέσα στο φούρνο. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν ζεσταίνετε φαγητά ή ποτά που περιέχουν αλκοόλ, καθώς οι ατμοί του αλκοόλ ενδέχεται να έρθουν σε επαφή με καυτό μέρος του φούρνου.	✔		✔	✔
Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για χρήση μόνον επάνω στον πάγκο της κουζίνας, ο φούρνος μικροκυμάτων δεν πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι. (Μοντέλο που τοποθετείται μόνο επάνω στον πάγκο).	✔	✔	✔	✔
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Στη συσκευή και τα σημεία πρόσβασης επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Διατηρήστε μακριά από τη συσκευή τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.	✔	✔	✔	✔

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνον όταν τους έχουν δοθεί επαρκείς οδηγίες, ώστε να είναι σε θέση να χρησιμοποιήσουν το φούρνο με ασφαλή τρόπο και να κατανοούν τους κινδύνους της ακατάλληλης χρήσης.	✓	✓	✓	✓
Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή εάν τους δοθούν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από τα παιδιά χωρίς επίβλεψη.	✓	✓	✓	✓
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο, μέχρις ότου επισκευαστεί από έμπειρο τεχνικό.	✓	✓	✓	✓
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η διαδικασία του σέρβις ή της επισκευής του φούρνου που περιλαμβάνει αφαίρεση του καλύμματος προστασίας από την ενέργεια μικροκυμάτων, είναι επικίνδυνη και θα πρέπει να εκτελείται από ικανούς τεχνικούς.	✓	✓	✓	✓
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει τεθεί εκτός λειτουργίας προτού αντικαταστήσετε τη λάμπα για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.	✓	✓	✓	
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα υγρά και άλλες τροφές δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε στεγανοποιημένα δοχεία, τα οποία είναι επιρρεπή σε εκρήξεις.	✓		✓	✓
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Στα σημεία πρόσβασης ενδέχεται να επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, κρατήστε μακριά τα μικρά παιδιά.	✓		✓	
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το ζέσταμα αφεψημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν κρατάτε το δοχείο. Για να αποφύγετε αυτό το ενδεχόμενο, αφήνετε ΠΑΝΤΑ ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισώνεται η θερμοκρασία. Ανακινήστε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο, και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά από το ζέσταμα. Σε περίπτωση εγκαύματος, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες ΠΡΩΤΩΝ ΒΟΗΘΕΙΩΝ: • Βυθίστε την περιοχή του εγκαύματος σε κρύο νερό για τουλάχιστον 10 λεπτά. • Καλύψτε με έναν καθαρό, στεγνό επίδεσμο. • Μην χρησιμοποιήσετε κρέμες, έλαια και λοσιόν.	✓	✓	✓	✓

Κατά τη χρήση της συσκευής επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες. Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.	✓		✓	✓
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακινείται και να γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας πριν από την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.			✓	
Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό εποπτεία ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.	✓	✓	✓	✓
Αυτός ο φούρνος θα πρέπει να τοποθετηθεί στη σωστή κατεύθυνση και στο σωστό ύψος που να επιτρέπουν την εύκολη πρόσβαση στην κοιλότητα του φούρνου και στην περιοχή των κουμπιών ελέγχου.	✓	✓	✓	✓
Προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, θα πρέπει να τον θέσετε σε λειτουργία με το μπολ νερού επί 10 λεπτά και μετά να τον χρησιμοποιήσετε.	✓	✓	✓	✓
Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιον τρόπο ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φις. Αν από το φούρνο εξέρχεται περίεργος θόρυβος, οσμή καμένου ή καπνός, αποσυνδέστε αμέσως το καλώδιο ρεύματος και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.	✓	✓	✓	✓
Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, ενδέχεται οι επιφάνειες να είναι πιο καυτές απ' ό,τι συνήθως και πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά. (Μόνο μοντέλο με λειτουργία καθαρισμού)		✓	✓	
Εάν υπάρχουν πολλά υπολείμματα τροφών, θα πρέπει να τα αφαιρέσετε πριν από τον καθαρισμό, ενώ τα σκεύη που αναφέρονται στις οδηγίες καθαρισμού μπορούν να μείνουν μέσα στο φούρνο κατά τη διάρκεια του καθαρισμού. (Μόνο μοντέλο με λειτουργία καθαρισμού)	✓	✓	✓	✓
Η τοποθέτηση πρέπει να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή μετά την εγκατάσταση. Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί είτε μέσω του φις εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη είτε με την ενσωμάτωση ενός διακόπτη στη μόνιμη καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης. (Μόνο στο εντοιχισμένο μοντέλο)	✓	✓	✓	✓
Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος καταστραφεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία σέρβις ή από κάποιον εξειδικευμένο τεχνικό, έτσι ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.		✓		
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:Όταν η συσκευή βρίσκεται σε τρόπο λειτουργίας συνδυασμού ψησίματος, τα παιδιά θα πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό επίβλεψη, λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται μέσα στο φούρνο.		✓		

Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.		✔		
Η πόρτα ή η εξωτερική επιφάνεια ενδέχεται να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.		✔		

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε μεταλλικά, σερβίτσια με χρυσή ή ασημένια διακόσμηση, σουβλιά, πιρούνια κ.λπ. Να αφαιρείτε τα σύρματα σύσφιξης από χάρτινες και πλαστικές σακούλες. Λόγος: Ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο ή σπινθήρας και να υποστεί ζημιά ο φούρνος.	✔		✔	✔
Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, να παρακολουθείτε το φούρνο γιατί υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης.	✔		✔	
Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να στεγνώσετε χαρτιά ή ρούχα.	✔		✔	✔
Να χρησιμοποιείτε μικρότερους χρόνους για μικρότερες ποσότητες φαγητού ώστε να αποτρέψετε την υπερθέρμανση και το κάψιμο του φαγητού.	✔		✔	✔
Εάν εντοπιστεί καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να συγκρατήσετε τις φλόγες.	✔		✔	✔
Ο φούρνος θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφών.	✔	✔		✔
Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος ή το φις τροφοδοσίας στο νερό και κρατήστε το καλώδιο ρεύματος μακριά από θερμότητα.	✔	✔		
Τα αυγά με το κέλυφός τους και τα βραστά αβγά δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς ενδέχεται να εκραγούν μετά το ζέσταμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επίσης, μην ζεσταίνετε φιάλες, βάζα και δοχεία αεροστεγή ή με κενό αέρος, καρύδια με το κέλυφός τους, ντομάτες κ.λπ.			✔	✔
Μην καλύπτετε τις θυρίδες εξαερισμού με πανί ή χαρτί. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά, καθώς ο καυτός αέρας βγαίνει από το φούρνο. Ο φούρνος ενδέχεται επίσης να υπερθερμανθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα, και θα παραμείνει εκτός λειτουργίας έως ότου ψυχθεί επαρκώς.	✔		✔	
Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου κατά την απομάκρυνση του πιάτου από το εσωτερικό του φούρνου, για την αποφυγή ακούσιων εγκαυμάτων.			✔	
Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία ή τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου, μέχρις ότου ψυχθεί ο φούρνος.			✔	
Ανακατεύετε τα υγρά κατά το ζέσταμα ή μετά από αυτό και αφήνετέ τα να σταθούν για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα μετά το ζέσταμα, προκειμένου να αποφύγετε τον εκρηκτικό βρασμό.			✔	
Σταθείτε σε απόσταση ενός βραχίονα από το φούρνο κατά το άνοιγμα της πόρτας, για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από τον καυτό αέρα ή καπνό που βγαίνει.			✔	
Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων όταν είναι κενός. Ο φούρνος μικροκυμάτων θα σταματήσει αυτόματα να λειτουργεί επί 30 λεπτά για λόγους ασφαλείας. Συνιστούμε να τοποθετείτε πάντα ένα ποτήρι νερό στο εσωτερικό του φούρνου για να απορροφά την ενέργεια μικροκυμάτων, σε περίπτωση που ο φούρνος τεθεί εσφαλμένα σε λειτουργία.	✔			✔
Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά με αποξεστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία απόξεσης για να καθαρίσετε τη γυάλινη επιφάνεια της πόρτας του φούρνου, διότι μπορεί να γρατζουνίσετε την επιφάνεια και να προκληθεί θραύση του γυαλιού.	✔			✔
Κατά την εγκατάσταση του φούρνου, φροντίστε να αφήσετε τον κενό χώρο που ορίζεται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης. (Βλ. Εγκατάσταση του φούρνου μικροκυμάτων)	✔		✔	
Να προσέχετε όταν συνδέετε άλλες ηλεκτρικές συσκευές σε πρίζες που βρίσκονται κοντά στο φούρνο.	✔	✔	✔	

ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ & ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ)

(Ισχύει για την Ευρωπαϊκή Ένωση και για άλλες ευρωπαϊκές χώρες με χωριστά συστήματα συλλογής)

Αυτό το σήμα που εμφανίζεται επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματά του ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν, υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα (π.χ. φορτιστής, ακουστικά, καλώδιο USB) δεν θα πρέπει να ρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής τους. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να διαχωρίσετε αυτά τα προϊόντα από άλλους τύπους απορριμμάτων και να τα ανακυκλώσετε, ώστε να βοηθήσετε στην βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.

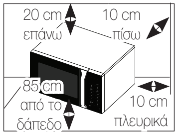
Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με το κατάστημα απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε με τις κατά τόπους υπηρεσίες, προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτά τα προϊόντα για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

Οι επιχειρήσεις-χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επαφή με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου αγοράς. Αυτό το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα δεν θα πρέπει να αναμιγνύονται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

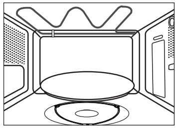
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε το φούρνο σε επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια, σε ύψος 85 cm από το δάπεδο. Η επιφάνεια θα πρέπει να αντέχει με ασφάλεια το βάρος του φούρνου.

1. Κατά την τοποθέτηση του φούρνου, για τον επαρκή αερισμό του, φροντίστε να αφήσετε τουλάχιστον 10 cm κενό πίσω από το φούρνο και στις πλευρές τους και 20 cm χώρο προς τα επάνω.



2. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου. Τοποθετήστε το δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος περιστρέφεται ελεύθερα.



3. Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιον τρόπο ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φις.

☛ Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο ειδικό καλώδιο ή διάταξη που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Για τη δική σας ασφάλεια, συνδέστε το καλώδιο σε μια γειωμένη πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος, 3 ακίδων, 230 Volt, 50 Hz. Εάν το καλώδιο ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο ειδικό καλώδιο.

☛ Μην τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων σε σημείο με πολλή ζέστη ή υγρασία, όπως για παράδειγμα, κοντά σε συμβατικό φούρνο ή καλοριφέρ. Πρέπει να τηρούνται οι προδιαγραφές τροφοδοσίας ρεύματος του φούρνου και, σε περίπτωση που χρησιμοποιηθεί κάποιο καλώδιο επέκτασης, πρέπει να φέρει τις ίδιες προδιαγραφές με το καλώδιο ρεύματος του φούρνου. Σκουπίστε το εσωτερικό και την τσιμούχα της πόρτας με ένα υγρό πανί, προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

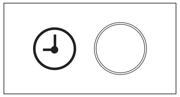
Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ενσωματωμένο ρολόι. Όταν συνδεθεί στην τροφοδοσία ρεύματος οι ενδείξεις «:0», «88:88» ή «12:00» θα εμφανιστούν αυτόματα στην οθόνη.
Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα. Η ώρα μπορεί να προβληθεί είτε με ένδειξη 24 ωρών είτε με ένδειξη 12 ωρών. Πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι:

- Όταν εγκαταστήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά
- Μετά από διακοπή ρεύματος

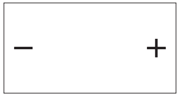
Μην ξεχάσετε να επαναφέρετε το ρολόι κατά την εναλλαγή θερινής-χειμερινής ώρας.

1. **Για την εμφάνιση της ώρας στην...**

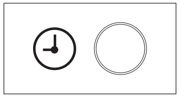
   ένδειξη 24 ωρών
   ένδειξη 12 ωρών



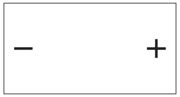
2. Πατήστε τα κουμπιά (−) και (+) για να ρυθμίσετε την ώρα.



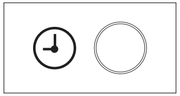
3. Πατήστε το κουμπί ◷.



4. Πατήστε τα κουμπιά (−) και (+) για να ρυθμίσετε τα λεπτά.



5. Πατήστε το κουμπί ◷.



ΛΥΣΕΙΣ ΣΕ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΠΟΡΙΕΣ Η ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Εάν αντιμετωπίζετε κάποιο από τα ακόλουθα προβλήματα, δοκιμάστε τις λύσεις που αναφέρονται παρακάτω.

Είναι φυσιολογικό.

- Υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου
- Ροή αέρα περιμετρικά της πόρτας και στο εξωτερικό περίβλημα.
- Αντανάκλαση φωτός περιμετρικά της πόρτας και του εξωτερικού περιβλήματος.
- Διαφυγή ατμού περιμετρικά της πόρτας ή από τις οπές αερισμού.

Ο φούρνος δεν τίθεται σε λειτουργία με το πάτημα του κουμπιού .

- Είναι η πόρτα τελείως κλειστή;

Το φαγητό είναι εντελώς άψητο.

- Ρυθμίσατε σωστά το χρονοδιακόπτη και/ή πατήσατε το κουμπί ;
- Είναι η πόρτα κλειστή;
- Υπερφορτώσατε το ηλεκτρικό κύκλωμα και κάηκε κάποια ασφάλεια ή ενεργοποιήθηκε κάποιος ασφαλειοδιακόπτης;

Το φαγητό είναι υπερβολικά ή ελάχιστα ψημένο.

- Ρυθμίσατε σωστά τη διάρκεια ψησίματος για το συγκεκριμένο τύπο φαγητού;
- Επιλέξατε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος;

Δημιουργία σπινθήρα και κρότου στο εσωτερικό του φούρνου (τόξο).

- Χρησιμοποιήσατε πιάτο με μεταλλική διακόσμηση;
- Αφήσατε κάποιο πιρούνι ή κάποιο άλλο μεταλλικό σκεύος μέσα στο φούρνο;
- Μήπως το αλουμινόχαρτο βρίσκεται πολύ κοντά στα εσωτερικά τοιχώματα;

Ο φούρνος προκαλεί παρεμβολές με ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

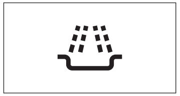
- Ενδέχεται να υπάρξουν μικρές παρεμβολές σε τηλεοράσεις ή ραδιόφωνα κατά τη λειτουργία του φούρνου. Είναι φυσιολογικό. Για να επιλύσετε το πρόβλημα, τοποθετήστε το φούρνο μακριά από τηλεοράσεις, ραδιόφωνα και κεραίες.
- Εάν υπάρξει παρεμβολή που μπορεί να γίνει αντιληπτή από τον μικροεπεξεργαστή του φούρνου, ενδέχεται να μηδενιστεί η οθόνη. Για να επιλύσετε το πρόβλημα, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας και επανασυνδέστε το. Μηδενίστε την ώρα.

Εάν οι παραπάνω οδηγίες δεν σας καλύπτουν για την επίλυση του προβλήματός σας, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης της SAMSUNG.

ΨΗΣΙΜΟ/ΖΕΣΤΑΜΑ

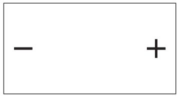
Η ακόλουθη διαδικασία εξηγεί τον τρόπο ψησίματος ή ζεστάματος φαγητού. Ελέγχετε πάντα τις ρυθμίσεις ψησίματος πριν την απομάκρυνσή σας από το φούρνο. Αρχικά, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα

1. Πατήστε το κουμπί .

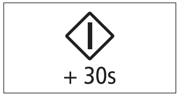


Αποτέλεσμα: Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 800 W (μέγιστη ισχύς ψησίματος): Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος πατώντας και πάλι το κουμπί , έως ότου εμφανιστεί η αντίστοιχη ένδειξη σε watt. Ανατρέξτε στον πίνακα βαθμίδων ισχύος.

2. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά (—) και (+) όπως απαιτείται.



3. Πατήστε το κουμπί .



Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.

1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

Ποτέ μην θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία όταν είναι κενός.

Εάν θέλετε να ζεστάνετε ένα πιάτο για μικρό χρονικό διάστημα στη μέγιστη ισχύ (800 W), απλώς πατήστε το κουμπί **+30s** μία φορά για κάθε 30 δευτερόλεπτα χρόνου ψησίματος. Ο φούρνος τίθεται αμέσως σε λειτουργία.

ΒΑΘΜΙΔΕΣ ΙΣΧΥΟΣ

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα στις παρακάτω βαθμίδες ισχύος.

Βαθμίδα ισχύος	Έξοδος	
	ΙΣΧΥΣ	ΓΚΡΙΛ
ΥΨΗΛΗ	800 W	-
ΜΕΤΡΙΑ ΥΨΗΛΗ	600 W	-
ΜΕΤΡΙΑ	450 W	-
ΜΕΤΡΙΑ ΧΑΜΗΛΗ	300 W	-
ΑΠΟΨΥΞΗ ( )	180 W	-
ΧΑΜΗΛΗ/ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	100 W	-
ΓΚΡΙΛ	-	1100 W
COMBI I ( )	600 W	1100 W
COMBI II ( )	450 W	1100 W
COMBI III ( )	300 W	1100 W

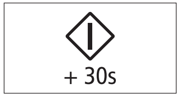
Εάν επιλέξετε υψηλότερη βαθμίδα ισχύος, πρέπει να μειώσετε το χρόνο ψησίματος.

Εάν επιλέξετε χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος, πρέπει να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος.

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος, πατώντας το κουμπί +30s μία φορά, κάθε φορά που θέλετε να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα.

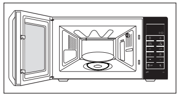
Πατήστε το κουμπί **+30s** μία φορά, κάθε φορά που θέλετε να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα.



ΔΙΑΚΟΠΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

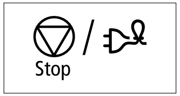
Μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή για να ελέγξετε το φαγητό.

1. Για προσωρινή διακοπή:
Ανοίξτε την πόρτα.



Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται. Για τη συνέχιση του ψησίματος, κλείστε την πόρτα και πατήστε πάλι το κουμπί .

2. Για οριστική διακοπή:
Πατήστε το κουμπί .

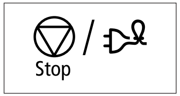


Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται.

Μπορείτε επίσης να ακυρώσετε οποιαδήποτε ρύθμιση πριν την έναρξη, πατώντας απλώς το κουμπί **Διακοπή** ( ).

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος διαθέτει λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας. Η λειτουργία αυτή εξοικονομεί ηλεκτρικό ρεύμα όταν ο φούρνος είναι εκτός λειτουργίας.



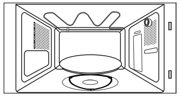
- Πατήστε το κουμπί **Εξοικονόμηση ενέργειας**.
- Για να εξέλθετε από τη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, ανοίξτε την πόρτα και, τότε, θα εμφανιστεί στην οθόνη η τρέχουσα ώρα. Ο φούρνος είναι έτοιμος για χρήση.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΜΕ ΑΤΜΟ (ΜΟΝΟ ΣΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ GS89F)

Ο ατμός που παρέχεται από το σύστημα καθαρισμού με ατμό θα νοτίσει την επιφάνεια της κοιλότητας του φούρνου. Αφού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό, μπορείτε εύκολα να καθαρίσετε την κοιλότητα του φούρνου.

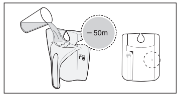
Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία μόνον αφού ο φούρνος κρυώσει εντελώς. (Θερμοκρασία δωματίου)
Χρησιμοποιείτε μόνο νερό βρύσης και όχι αποσταγμένο.

1. Ανοίξτε την πόρτα.

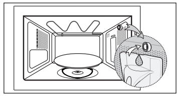


2. Γεμίστε με νερό έως την ένδειξη (στάθμη νερού) του μπολ νερού. (Το όριο είναι περίπου 50 ml.)

Εάν το νερό υπερβεί τα 50 ml, ενδέχεται να προκληθεί διαρροή στο πίσω μέρος μέσω της τρύπας. Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν υπερβαίνει τα 50 ml.



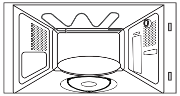
3. Τοποθετήστε το μπολ νερού στο επάνω άγκιστρο για το μπολ νερού, που βρίσκεται στο δεξί τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος.



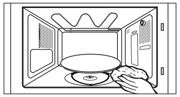
4. Κλείστε την πόρτα.

5. Πατήστε το κουμπί **Καθαρισμός με ατμό** ( ). Κατά τον καθαρισμό με ατμό ενδέχεται να εμφανιστούν **ΥΔΡΑΤΜΟΙ**. Δεν πρόκειται για ελάττωμα, **ΩΣΤΟΣΟ Ο ΑΤΜΟΣ ΚΑΛΥΠΤΕΙ ΤΟ** φως **ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.**

6. Ανοίξτε την πόρτα.



7. Καθαρίστε την κοιλότητα του φούρνου με στεγνή πετσέτα κουζίνας. Αφαιρέστε τον περιστρεφόμενο δίσκο και καθαρίστε την περιοχή από κάτω με χαρτί κουζίνας.

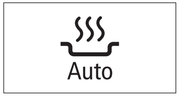


Το μπολ νερού χρησιμοποιείται μόνο στη λειτουργία "**Καθαρισμός με ατμό**". Όταν ψήνετε στεγνές τροφές, αφαιρείτε το μπολ νερού γιατί θα προκαλέσει πυρκαγιά και φθορές στο φούρνο μικροκυμάτων.

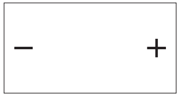
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ

Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος διαθέτει τέσσερις ήδη προγραμματισμένες ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος.
Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψησίματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος.
Μπορείτε να προσαρμόσετε τον αριθμό των μερίδων πατώντας τα κουμπιά (—) και (+).
Πρώτα, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

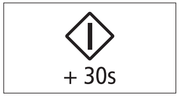
1. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Αυτόματο ζέσταμα**( ) μία ή περισσότερες φορές.



2. Επιλέξτε το μέγεθος της μερίδας πατώντας τα κουμπιά (—) και (+).
(Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα.)



3. Πατήστε το κουμπί .



Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει.
Μόλις ολοκληρωθεί:
1) Ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

GREEK

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα αυτόματου ζεστάματος, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες συστάσεις.

Κωδικός/ Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος παραμονής	Συστάσεις
1. Έτοιμο γεύμα (παγωμένο)	300-350 g 400-450 g	3 λεπτά	Τοποθετήστε το σε ένα κεραμικό πιάτο και καλύψτε το με διαφανή μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για γεύματα που περιλαμβάνουν 3 συστατικά (π.χ. κρέας με σάλτσα, λαχανικά και συνοδευτικό όπως πατάτες, ρύζι ή μακαρόνια).
2. Σούπα/ Σάλτσα (παγωμένη)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 λεπτά	Ρίξτε τη σούπα/σάλτσα σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο σούπας ή μπολ. Σκεπάστε κατά το ζέσταμα και το χρόνο παραμονής. Ανακινήστε πριν και μετά από το τέλος του χρόνου παραμονής.
3. Ποτά (καφές, γάλα, τσάι, νερό σε θερμοκρασία δωματίου)	150 ml (1 φλιτζάνι) 250 ml (1 κούπα)	1-2 λεπτά	Ρίξτε σε ένα κεραμικό φλιτζάνι (150 ml) ή σε μία κούπα (250 ml) και τοποθετήστε την στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ζεστάνετε χωρίς να το έχετε σκεπάσει. Ανακινήστε προσεκτικά πριν και μετά από το τέλος του χρόνου παραμονής. Προσέξτε όταν βγάζετε τα φλιτζάνια από το φούρνο (ανατρέξτε στις οδηγίες για την ασφάλεια σχετικά με τα υγρά).
4. Ζυμαρικά ογκρατέν (κατεψυγμένα)	200 g 400 g	3 λεπτά	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα ζυμαρικά ογκρατέν σε γυάλινο σκεύος πυρέξ κατάλληλου μεγέθους. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για κατεψυγμένα ζυμαρικά ογκρατέν όπως λαζάνια, κανελλόνια ή μακαρόνια κοφτά.

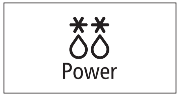
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ

Με τη λειτουργία αυτόματης απόψυξης, μπορείτε να αποψύξετε κρέας, πουλερικά, ψάρι και ψωμί/κέικ. Ο χρόνος απόψυξης και η βαθμίδα ισχύος ορίζονται αυτόματα.
Εσείς απλώς επιλέγετε το πρόγραμμα και το βάρος.

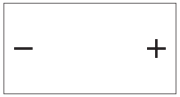
Να χρησιμοποιείτε μόνο πιάτα κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Πρώτα, τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

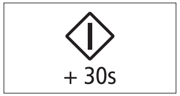
1. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Απόψυξη** (⁂) μία ή περισσότερες φορές. (Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα)



2. Επιλέξτε το βάρος του φαγητού πατώντας τα κουμπιά (—) και (+). Μπορείτε να ρυθμίσετε το βάρος έως και την τιμή των 1500 g.



3. Πατήστε το κουμπί ◇.



Αποτέλεσμα:

- Η διαδικασία απόψυξης αρχίζει.
- Στο ενδιάμεσο της απόψυξης, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος υπενθύμισης για να γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά.
- Πατήστε και πάλι το ◇ για να ολοκληρώσετε την απόψυξη.

Μπορείτε επίσης να αποψύξετε φαγητό με μη αυτόματο τρόπο. Για να το κάνετε αυτό, επιλέξτε τη λειτουργία μικροκυμάτων ψησίματος/ζεστάματος με επίπεδο ισχύος 180 W. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα με τίτλο «Ψήσιμο/Ζέσταμα» στη σελίδα 11.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα αυτόματης απόψυξης, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες συστάσεις. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από την απόψυξη. Τοποθετήστε το κρέας, το πουλερικό, το ψάρι ή το Ψωμί/Κέικ σε κεραμικό πιάτο.

Κωδικός/ Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος παραμονής	Συστάσεις
1. Κρέας	200-1500 g	20-60 λεπτά	Καλύψτε τις άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το κρέας από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μοσχάρι, αρνί, χοιρινό, μπριζόλες, παϊδάκια και κιμά.
2. Πουλερικά	200-1500 g	20-60 λεπτά	Καλύψτε τα πόδια και τις φτερούγες στα άκρα τους με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το πουλερικό από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για κοτόπουλο ολόκληρο και σε μερίδες.
3. Ψάρι	200-1500 g	20-50 λεπτά	Καλύψτε την ουρά του ψαριού με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το ψάρι από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για ψάρι ολόκληρο και σε φιλέτο.
4. Ψωμί/Κέικ	125-625 g	5-20 λεπτά	Τοποθετήστε το ψωμί σε χαρτί κουζίνας και γυρίστε το από την άλλη πλευρά, μόλις ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο από το φούρνο. Τοποθετήστε το γλυκό σε ένα κεραμικό πιάτο και, εάν είναι δυνατόν, γυρίστε το γλυκό από την άλλη πλευρά, μόλις ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο. (Ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί, μέχρις ότου ανοίξετε την πόρτα. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη ψωμιού, ολόκληρου ή σε τεμάχια, καθώς και για ψωμάκια και μπαγκέτες. Τοποθετήστε τα ψωμάκια κυκλικά. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη κέικ ζύμης μαγιάς, μπισκότα, τσίζκέικ και ζύμη σφολιάτας. Δεν είναι κατάλληλο για ζύμη ζαχαροπλαστικής, κέικ φρούτων και με κρέμα, καθώς και κέικ με επικάλυψη σοκολάτας.

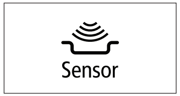
Επιλέξτε τη λειτουργία Μη αυτόματη απόψυξη και τη βαθμίδα ισχύος των 180 W, εάν θέλετε να αποψύξετε το φαγητό με μη αυτόματο τρόπο. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τη μη αυτόματη απόψυξη και το χρόνο απόψυξης, ανατρέξτε στη σελίδα 29.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ

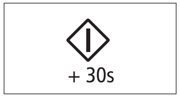
Οι πέντε λειτουργίες ψησίματος με αισθητήρα περιλαμβάνουν/παρέχουν προκαθορισμένους χρόνους ψησίματος.
Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψησίματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος.
Μπορείτε να προσαρμόσετε την κατηγορία Ψησίματος με αισθητήρα πατώντας τα κουμπιά (−) και (+).
Πρώτα, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

Να χρησιμοποιείτε μόνο πιάτα κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

1. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Ψήσιμομε αισθητήρα** ( ) μία ή περισσότερες φορές.
(Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα).



2. Πατήστε το κουμπί ◇.



Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει.
Μόλις ολοκληρωθεί:
1) Ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EL.indd 15
2012-06-08 5:56:49

GREEK

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται 5 Προγράμματα ψησίματος με αισθητήρα. Περιλαμβάνονται το προτεινόμενο εύρος βάρους ανά τεμάχιο, οι χρόνοι παραμονής μετά το ψήσιμο και οι απαραίτητες συστάσεις. Αφότου ξεκινήσετε το πρόγραμμα, οι χρόνοι ψησίματος και οι βαθμίδες ισχύος υπολογίζονται αυτόματα. Η διαδικασία ψησίματος ελέγχεται από το σύστημα αισθητήρα για δική σας διευκόλυνση. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το πιάτο!

Κωδικός/ Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Συστάσεις
1. Ανθύλλια μπρόκολου	200-500 g	1-2	Πλύνετε και καθαρίστε τα μπρόκολα και προετοιμάστε τα ανθύλλια. Τοποθετήστε τα ομοιόμορφα σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml νερό (2-3 κουταλιές της σούπας). Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για μπρόκολα όσο και για κολοκυθάκια, μελιτζάνες, κολοκύθες ή πιπεριές.
2. Καρότα σε φέτες	200-500 g	1-2	Πλύνετε και καθαρίστε τα καρότα και κόψτε τα σε ομοιόμορφες φέτες. Τοποθετήστε τα σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml νερό (2-3 κουταλιές της σούπας). Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για καρότα όσο και για ανθύλλια από κουνουπίδια ή για γογγύλια.
3. Καθαρισμένες πατάτες	200-800 g	2-3	Καθαρίστε και πλύνετε τις πατάτες και κόψτε τις σε ομοιόμορφα κομμάτια. Τοποθετήστε τις σε ένα γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 45-60 ml (3-4 κουταλιές της σούπας) νερό. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο.
4. Παγωμένη σούπα	250-500 g	2-3	Βάλτε τη σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο ή μπολ και καλύψτε το με πλαστικό καπάκι κατά τη διάρκεια του ζεστάματος. Τοποθετήστε τη σούπα στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ανακινήστε προσεκτικά πριν και μετά από το τέλος του χρόνου παραμονής.
5. Κατεψυγμένη σούπα (-18°C)	250-500 g	2-3	Τρυπήστε τη μεμβράνη της κατεψυγμένης σούπας και τοποθετήστε την στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Τοποθετήστε τη σούπα στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ανακινήστε προσεκτικά πριν και μετά από το τέλος του χρόνου παραμονής.

Οδηγίες για αυτόματο ψήσιμο με αισθητήρα

Ο Αυτόματος αισθητήρας σάς επιτρέπει να ψήνετε το φαγητό σας αυτόματα, ανιχνεύοντας την ποσότητα υδρατμών που δημιουργούνται από το φαγητό όταν ψήνεται.

- Όταν ψήνετε φαγητό, δημιουργούνται πολλών ειδών υδρατμοί. Ο Αυτόματος αισθητήρας προσδιορίζει το σωστό χρόνο και τη σωστή βαθμίδα ισχύος ανιχνεύοντας αυτούς τους υδρατμούς από το φαγητό και εξαλείφοντας έτσι την ανάγκη να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος και τη βαθμίδα ισχύος.
- Όταν σκεπάζετε ένα σκεύος με το καπάκι του ή με πλαστική μεμβράνη κατά τη διάρκεια του Ψησίματος με αισθητήρα, ο Αυτόματος αισθητήρας θα ανιχνεύσει τους υδρατμούς που έχουν συσσωρευτεί αφού το δοχείο γεμίσει υδρατμούς.
- Λίγο πριν τελειώσει το ψήσιμο, θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του υπολειπόμενου χρόνου ψησίματος. Τότε είναι κατάλληλη στιγμή για να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό για ομοιόμορφο ψήσιμο, εάν είναι απαραίτητο.
- Πριν από το αυτόματο ψήσιμο με αισθητήρα, μπορείτε να καρυκεύετε το φαγητό με μυρωδικά, μπαχαρικά ή σάλτσες για ξεροψημένο χρώμα. Να έχετε ωστόσο υπ' όψιν ότι το αλάτι και η ζάχαρη μπορεί να σχηματίσουν καμένες κηλίδες πάνω στο φαγητό, γι' αυτό τα συγκεκριμένα συστατικά θα πρέπει να προστίθενται μετά το ψήσιμο.
- Τα πλήκτρα της λειτουργίας περισσότερου/λιγότερου ψησίματος χρησιμοποιούνται για αύξηση ή μείωση του χρόνου ψησίματος. Θα πρέπει να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτή για να προσαρμόζετε το βαθμό ψησίματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Σκεύη και καπάκι για ψήσιμο με αισθητήρα
- Για να έχετε καλά αποτελέσματα όταν ψήνετε με αυτή τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες που περιλαμβάνονται στους πίνακες αυτού του βιβλίου οδηγιών για να επιλέξετε τα κατάλληλα δοχεία και καπάκια.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα δοχεία που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και να τα σκεπάζετε με τα καπάκια τους ή με πλαστική μεμβράνη. Όταν χρησιμοποιείτε πλαστική μεμβράνη, ανασηκώστε τη μία άκρη έτσι ώστε να μπορεί να απελευθερώνεται όσος ατμός χρειάζεται.
- Να σκεπάζετε πάντα το σκεύος που χρησιμοποιείτε με το καπάκι του. Εάν το σκεύος δεν έχει δικό του καπάκι, χρησιμοποιήστε πλαστική μεμβράνη.
- Γεμίζετε τα δοχεία τουλάχιστον μέχρι τη μέση.
- Τα φαγητά που χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα θα πρέπει να τα ανακατεύετε ή να τα γυρίζετε προς το τέλος του κύκλου Ψησίματος με αισθητήρα, αφότου εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση στην οθόνη.

Σκεύη και καπάκι για ψήσιμο με αισθητήρα

- Για να έχετε καλά αποτελέσματα όταν ψήνετε με αυτή τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες που περιλαμβάνονται στους πίνακες αυτού του βιβλίου οδηγιών για να επιλέξετε τα κατάλληλα δοχεία και καπάκια.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα δοχεία που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και να τα σκεπάζετε με τα καπάκια τους ή με πλαστική μεμβράνη. Όταν χρησιμοποιείτε πλαστική μεμβράνη, ανασηκώστε τη μία άκρη έτσι ώστε να μπορεί να απελευθερώνεται όσος ατμός χρειάζεται.
- Να σκεπάζετε πάντα το σκεύος που χρησιμοποιείτε με το καπάκι του. Εάν το σκεύος δεν έχει δικό του καπάκι, χρησιμοποιήστε πλαστική μεμβράνη.
- Γεμίζετε τα δοχεία τουλάχιστον μέχρι τη μέση.
- Τα φαγητά που χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα θα πρέπει να τα ανακατεύετε ή να τα γυρίζετε προς το τέλος του κύκλου Ψησίματος με αισθητήρα, αφότου εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση στην οθόνη.

Σημαντικό

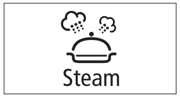
- Αφότου εγκαταστήσετε το φούρνο και τον συνδέσετε στην πρίζα, μην αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος. Ο αισθητήρας υδρατμών χρειάζεται χρόνο για να σταθεροποιηθεί ώστε το ψήσιμο να είναι ικανοποιητικό.
- Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτόματου ψησίματος με αισθητήρα για συνεχές ψήσιμο, δηλαδή το ένα ψήσιμο αμέσως μετά το άλλο.
- Εγκαταστήστε το φούρνο σε θέση με καλό αερισμό για τη σωστή ψύξη και ροή του αέρα, και για να διασφαλίζετε ότι ο αισθητήρας θα λειτουργεί με ακρίβεια.
- Για να αποφεύγετε τα ανεπιθύμητα αποτελέσματα, μην χρησιμοποιείτε τον Αυτόματο αισθητήρα όταν η θερμοκρασία δωματίου είναι υπερβολικά υψηλή ή υπερβολικά χαμηλή.
- Μην χρησιμοποιείτε πτητικά απορρυπαντικά για να καθαρίζετε το φούρνο σας. Το αέριο που εκλύεται από αυτά τα απορρυπαντικά ενδέχεται να επηρεάσει τον αισθητήρα.
- Αποφεύγετε να τοποθετείτε το φούρνο κοντά σε σημεία με υψηλή υγρασία ή συσκευές που εκλύουν ατμό, διότι θα εμποδίσουν τη σωστή λειτουργία του Αυτόματου αισθητήρα.
- Διατηρείτε πάντα το εσωτερικό του φούρνου καθαρό. Καθαρίστε τις πιτσιλιές με υγρό πανί. Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ (ΜΟΝΟ ΣΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ GS89F-SP)

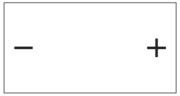
GREEK

Με τη λειτουργία ατμού, ο χρόνος μαγειρέματος ορίζεται αυτόματα. Μπορείτε να προσαρμόσετε τον αριθμό των μερίδων πατώντας τα κουμπιά (—) και (+). Για τη λειτουργία μαγειρέματος μόνο στον ατμό, χρησιμοποιείτε το πλαστικό σκεύος ατμού. Πρώτα, τοποθετήστε το πλαστικό σκεύος ατμού στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

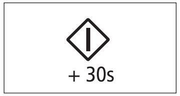
1. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψήσετε, πατώντας το κουμπί **Ατμός** ( ) μία ή περισσότερες φορές.



2. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά (—) και (+). (Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα.)



3. Πατήστε το κουμπί .

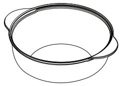


<u>Αποτέλεσμα:</u> Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει: Μόλις ολοκληρωθεί:

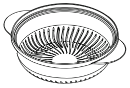
1) Ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

Συμβουλή για το μαγείρεμα στον ατμό

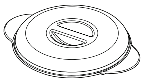
Εξαρτήματα σκεύους ατμού



Μπολ

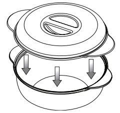


Καλάθι

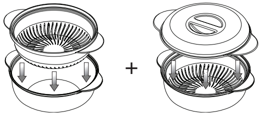


Καπάκι

Χειρισμός του σκεύους ατμού



(Μπολ και καπάκι)



(Μπολ με Καλάθι και καπάκι)

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Στον ακόλουθο πίνακα παρουσιάζονται τα 5 Αυτόματα προγράμματα της λειτουργίας Ατμού, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες συστάσεις. Για τη λειτουργία μαγειρέματος μόνο στον ατμό, χρησιμοποιείτε πάντα το σκεύος ατμού και προσθέτετε νερό σύμφωνα με τις οδηγίες του πίνακα. Το φαγητό θα μαγειρευτεί στα μικροκύματα με τη βοήθεια του ατμού.

Κωδικός/ Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Χειρισμός	Συστάσεις
1. Φρέσκα λαχανικά	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Μπολ με καλάθι και καπάκι 2-5 κουτ. σούπας νερό ανάλογα με την ποσότητα	Ζυγίστε τα λαχανικά αφού τα ξεπλύνετε, τα καθαρίσετε και τα κόψετε σε ισομεγέθη κομμάτια. Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στο μπολ του σκεύους ατμού. Απλώστε τα λαχανικά στο δίσκο. Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) νερό, όταν μαγειρεύετε στον ατμό 100-350 g, προσθέστε 45 ml (3 κουταλιές της σούπας) για 500-550 g. Σκεπάστε με το καπάκι.
2. Φιλέτα ψαριού	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Μπολ με καλάθι και καπάκι και 100 ml νερό	Ξεπλύνετε και ετοιμάστε τα φρέσκα φιλέτα ψαριού και περιχύστε με χυμό λεμονιού. Προσθέστε 100 ml στο μπολ του σκεύους ατμού. Τοποθετήστε τα φιλέτα πλάι-πλάι μέσα στο καλάθι, βάλτε το καλάθι μέσα στο μπολ και σκεπάστε με το καπάκι.
3. Στήθη κοτόπουλου	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Μπολ με καλάθι και καπάκι και 100 ml νερό	Ξεπλύνετε και ετοιμάστε τα στήθη κοτόπουλου. Χαράξτε την επιφάνεια κάθε στήθους με μαχαίρι σε 2-3 σημεία. Προσθέστε 100 ml στο μπολ του σκεύους ατμού. Τοποθετήστε τα στήθη πλάι-πλάι μέσα στο καλάθι, βάλτε το καλάθι μέσα στο μπολ και σκεπάστε με το καπάκι.
4. Καθαρισμένες πατάτες	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Μπολ και καπάκι	Ζυγίστε τις πατάτες αφού τις ξεφλουδίσετε, τις πλύνετε και τις κόψετε σε ισομεγέθη κομμάτια. Βάλτε τις στο μπολ του σκεύους ατμού. Προσθέστε 15-30 ml (1-2 κουταλιές της σούπας) νερό, όταν μαγειρεύετε στον ατμό 100-350 g, προσθέστε 45-60 ml (3-4 κουταλιές της σούπας) για 400-650 g. Σκεπάστε με το καπάκι.
5. Λευκό ρύζι	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Μπολ και καπάκι	Χρησιμοποιήστε μισοβρασμένο λευκό ρύζι. Βάλτε το ρύζι στο μπολ του σκεύους ατμού. Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα κρύου νερού. Σκεπάστε με το καπάκι. Μετά το μαγείρεμα, ανακατέψτε πριν από το χρόνο παραμονής. Μετά το μαγείρεμα, σκουπίστε την υγρασία από την κοιλότητα του φούρνου με χαρτί κουζίνας.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Αγκινάρες	300 g (1-2 τμχ)	800 W	5-6	1-2	Ξεπλύνετε και καθαρίστε τις αγκινάρες. Βάλτε τις στο μπολ. Προσθέστε μια κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού. Σκεπάστε με το καπάκι.
Φρέσκα λαχανικά	300 g	800 W	4-5	1-2	Ζυγίστε τα λαχανικά (π.χ. ανθύλλια από μπρόκολο, από κουνουπίδι, καρότα, πιπεριές) αφού τα ξεπλύνετε, τα καθαρίσετε και τα κόψετε σε ισομεγέθη κομμάτια. Βάλτε το καλάθι μέσα στο μπολ. Απλώστε τα λαχανικά μέσα στο καλάθι. Προσθέστε 2 κουταλιές της σούπας νερό. Σκεπάστε με το καπάκι.
Κατεψυγμένα λαχανικά	300 g	600 W	7-8	2-3	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα λαχανικά στο καλάθι του μπολ. Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας νερό. Σκεπάστε με το καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το μαγείρεμα και τον χρόνο παραμονής.
Φρέσκα φιλέτα ψαριού	300 g	1ο στάδιο: 800 W 2ο στάδιο: 450 W	1-2 5-6	1-2	Ξεπλύνετε και ετοιμάστε τα φιλέτα ψαριού, π.χ. από κίτρινο μπακαλιάρο, κόκκινη πέρκα ή σολομό. Ραντίστε με χυμό λεμονιού. Βάλτε το καλάθι μέσα στο μπολ. Τοποθετήστε τα φιλέτα πλάι-πλάι. Προσθέστε 100 ml κρύο νερό. Σκεπάστε με το καπάκι.
Στήθος κοτόπουλου	300 g	1ο στάδιο: 800 W 2ο στάδιο: 600 W	1-2 7-8	1-2	Ξεπλύνετε και ετοιμάστε τα στήθη κοτόπουλου. Χαράξτε την επιφάνεια σε 2-3 σημεία με μαχαίρι. Βάλτε το καλάθι μέσα στο μπολ. Τοποθετήστε τα στήθη κοτόπουλου πλάι-πλάι. Προσθέστε 100 ml κρύο νερό. Σκεπάστε με το καπάκι.

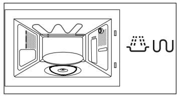
Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Ρύζι	250 g	800 W	15-18	5-10	Βάλτε το μισοβρασμένο ρύζι μέσα στο μπολ. Προσθέστε 500 ml κρύο νερό. Σκεπάστε με το καπάκι. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το λευκό ρύζι να κρυώσει για 5 λεπτά και το καφέ ρύζι για 10 λεπτά.
Πατάτες με τη φλούδα	500 g	800 W	7-8	2-3	Ζυγίστε και ξεπλύνετε τις πατάτες και τοποθετήστε τις στο μπολ. Προσθέστε 3 κουταλιές της σούπας νερό. Σκεπάστε με το καπάκι.
Ραγού (παγωμένο)	400 g	600 W	5-6	1-2	Τοποθετήστε το ραγού στο μπολ. Σκεπάστε με το καπάκι. Ανακατέψτε την καλά προτού αφήσετε να κρυώσει.
Κατεψυγμένα πιτάκια με γέμιση μαρμελάδας	150 g	600 W	1-2	2-3	Υγράνετε με κρύο νερό το επάνω μέρος από τα γεμιστά πιτάκια. Τοποθετήστε 1-2 κατεψυγμένα πιτάκια πλάι-πλάι μέσα στο καλάθι. Βάλτε το καλάθι μέσα στο μπολ. Σκεπάστε με το καπάκι.
Κομπόστα φρούτων	250 g	800 W	3-4	2-3	Ζυγίστε τα φρέσκα φρούτα (π.χ. μήλα, αχλάδια, δαμάσκηνα, βερίκοκα, μάνγκο ή ανανάς) αφού τα ξεφλουδίσετε, τα πλύνετε και τα κόψετε σε ισομεγέθη κομμάτια ή κυβάκια. Βάλτε τις στο μπολ. Προσθέστε 1-2 κουταλιές της σούπας νερό και 1-2 κουτ. της σούπας ζάχαρη. Σκεπάστε με το καπάκι.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ

Με τη λειτουργία αυτόματου ψησίματος με δημιουργία κρούστας, ο χρόνος ψησίματος ορίζεται αυτόματα. Μπορείτε να προσαρμόσετε τον αριθμό των μερίδων πατώντας τα κουμπιά (—) και (+). Πρώτα, τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

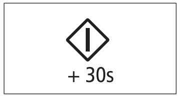
GREEK

1. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και ζεστάνετε το φαγητό με τον υψηλότερο συνδυασμό μικροκυμάτων-γκριλ. Πατήστε το κουμπί **Combi** () και ορίστε το χρόνο προθέρμανσης (3 έως 5 λεπτά) πατώντας τα κουμπιά (—) και (+).



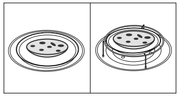
2. Πατήστε το κουμπί .

Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να βγάζετε το δίσκο κρούστας από το φούρνο.

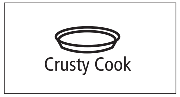


3. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Τοποθετήστε το φαγητό στο δίσκο κρούστας. Κλείστε την πόρτα.

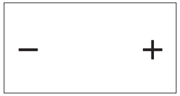
Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη μεταλλική σχάρα (ή στον περιστρεφόμενο δίσκο) μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.



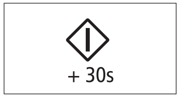
4. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Ψήσιμο με κρούστα** () μία ή περισσότερες φορές.



5. Επιλέξτε το μέγεθος της μερίδας πατώντας τα κουμπιά (—) και (+). (Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα)



6. Πατήστε το κουμπί .



Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει. Μόλις ολοκληρωθεί:
1) Ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

Καθαρισμός του δίσκου κρούστας: Καθαρίστε το δίσκο κρούστας με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.

Μην χρησιμοποιείτε βούρτσα τριψίματος ή σκληρό σφουγγάρι, διαφορετικά θα φθαρεί η στρώση στο επάνω μέρος.

Σημείωση: Ο δίσκος κρούστας δεν πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

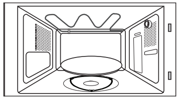
ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται 4 Προγράμματα ψησίματος με δημιουργία κρούστας. Ακολουθείτε τις προτεινόμενες ποσότητες, χρόνους παραμονής και τις απαραίτητες συστάσεις.

Κωδικός/Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Συστάσεις
1. Κατεψυγμένη πίτσα (-18°C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας με το συνδυασμό 600 W και γκριλ. Τοποθετήστε την πίτσα σε δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
2. Κατεψυγμένες μπαγκέτες	150 g (1 τμχ) 250 g (2 τμχ)	4	2-3	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας με το συνδυασμό 450 W και γκριλ. Τοποθετήστε τη μία μπαγκέτα στο δίσκο κρούστας παράκεντρα, τις 2 μπαγκέτες στο δίσκο κρούστας, τη μία δίπλα στην άλλη. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μπαγκέτες με επικάλυψη (π.χ. λαχανικά, ζαμπόν και τυρί), καθώς και για πίτσες.
3. Κατεψυγμένη αλμυρή τάρτα/πίτα (-18°C)	150 g (1 τμχ) 300 g (1-2 τμχ)	3	1-2	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας με το συνδυασμό 600 W και γκριλ. Τοποθετήστε την κατεψυγμένη αλμυρή τάρτα / πίτα σε δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
4. Κατεψυγμένες κροκέτες κοτόπουλου	125 g 250 g	4	-	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας με το συνδυασμό 600 W και γκριλ. Αλείψτε το δίσκο κρούστας με μία κουταλιά της σούπας λάδι. Απλώστε ομοιόμορφα τις κροκέτες κοτόπουλου στο δίσκο κρούστας. Γυρίστε τις από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Πατήστε το κουμπί έναρξης για τη συνέχιση του ψησίματος.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ

Αυτός ο δίσκος κρούστας βοηθά στο να ροδοψηθεί το φαγητό, όχι μόνον στο επάνω μέρος με τη βοήθεια του γκριλ, αλλά και στο κάτω μέρος, το οποίο γίνεται τραγανό και ροδοψημένο λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται στο δίσκο. Τα φαγητά που μπορείτε να ετοιμάσετε στο δίσκο κρούστας, αναφέρονται στον πίνακα της επόμενης σελίδας.
Ο δίσκος κρούστας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μπέικον, αυγά, λουκάνικα κ.λπ.



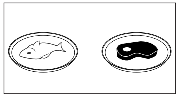
1. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και προθερμάνετέ τον με τον υψηλότερο συνδυασμό μικροκυμάτων-γκριλ [600 W + Γκριλ ()], τηρώντας τους χρόνους και τις οδηγίες που αναφέρονται στον πίνακα.

Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να βγάζετε το δίσκο κρούστας από το φούρνο.

2. Εάν ψήνετε φαγητό, όπως μπέικον και αυγά, αλείψτε το δίσκο με λάδι για να ροδοψηθούν.

Σημειώστε ότι ο δίσκος κρούστας φέρει στρώση από τεφλόν, η οποία δεν έχει αντοχή σε γρατσουνιές. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, όπως κάποιο μαχαίρι για να κόψετε κάτι επάνω στο δίσκο κρούστας.

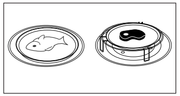
Χρησιμοποιήστε πλαστικά εξαρτήματα για την αποτροπή γρατσουνιών στην επιφάνεια του δίσκου κρούστας ή αφαιρέστε το φαγητό από το δίσκο προτού το κόψετε.



3. Τοποθετήστε το φαγητό στο δίσκο κρούστας.

Μην τοποθετείτε στο δίσκο κρούστας αντικείμενα που δεν αντέχουν σε υψηλές θερμοκρασίες π.χ. πλαστικά μπολ.

Ποτέ μην τοποθετείτε το δίσκο κρούστας στο φούρνο, χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.



4. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη μεταλλική σχάρα (ή στον περιστρεφόμενο δίσκο) μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.

5. Επιλέξτε τον κατάλληλο χρόνο ψησίματος και ισχύ. (Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα)

Καθαρισμός του δίσκου κρούστας

Καθαρίστε το δίσκο κρούστας με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Μην χρησιμοποιείτε βούρτσα τριψίματος ή σκληρό σφουγγάρι, διαφορετικά θα φθαρεί η στρώση στο επάνω μέρος.

Σημείωση

Ο δίσκος κρούστας δεν πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ

Σας συνιστούμε να προθερμάνετε το δίσκο κρούστας απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας με το συνδυασμό ισχύος 600 W + Γκριλ (♨) για 3-5 λεπτά. Τηρήστε τους χρόνους και τις οδηγίες που αναγράφονται στον πίνακα.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Χρόνος προθέρμανσης	Ισχύς	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)	Συστάσεις
Μπέικον	4 φέτες (80 g)	3 λεπτά	600 W + Γκριλ	3½-4	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε τις φέτες στο δίσκο κρούστας, τη μία δίπλα στην άλλη. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
Ντομάτες ψητές	200 g (2 τμχ)	3 λεπτά	450 W + Γκριλ	4-5	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Απλώστε λίγο τυρί επάνω τους. Τοποθετήστε τις στο δίσκο κρούστας κυκλικά. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
Πατάτες ψητές	250 g 500 g	3 λεπτά	600 W + Γκριλ	5-6 8-9	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Κόψτε τις πατάτες στη μέση. Τοποθετήστε τις στο δίσκο κρούστας με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω. Τοποθετήστε τις κυκλικά. Τοποθετήστε το δίσκο στη σχάρα.
Κατεψυγμένο μπιφτέκι	2 τεμάχια (125 g)	3 λεπτά	600 W + Γκριλ	7-7½	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα μπιφτέκια πλάι-πλάι στο δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα. Γυρίστε τα από την άλλη πλευρά μετά από 4-5 λεπτά.

Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Χρόνος προθέρμανσης	Ισχύς	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)	Συστάσεις
Κατεψυγμένες μπαγκέτες	200-250 g (2 τμχ)	3 λεπτά	450 W + Γκριλ	8-9	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε τις μπαγκέτες με γέμιση (π.χ. τομάτα-τυρί) πλάι-πλάι πάνω στο δίσκο. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
Κατεψυγμένη πίτσα	300-400 g	5 λεπτά	450 W + Γκριλ	9-11	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα στο δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
Κατεψυγμένη μίνι πίτσα	9x30 g (270 g)	3 λεπτά	300 W + Γκριλ	9-10	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Απλώστε ομοιόμορφα τις μίνι πίτσες στο δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε το δίσκο στη σχάρα.
Κρύα πίτσα	300-350 g	5 λεπτά	450 W + Γκριλ	6½-7½	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε την κρύα πίτσα στο δίσκο. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
Κατεψυγμένες κροκέτες ψαριού	150 g (5 τμχ) 300 g (10 τμχ)	4 λεπτά	600 W + Γκριλ	7-8 9-10	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Αλείψτε το δίσκο με 1 κουταλιά της σούπας λάδι. Τοποθετήστε τις κροκέτες ψαριού στο δίσκο κυκλικά. Γυρίστε τις από την άλλη πλευρά μετά από 4 λεπτά (5 τμχ) ή μετά από 6 λεπτά (10 τμχ).
Κατεψυγμένες κροκέτες κοτόπουλου	125 g 250 g	4 λεπτά	600 W + Γκριλ	5-6 7-8	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Αλείψτε το δίσκο με 1 κουταλιά της σούπας λάδι. Τοποθετήστε τις κροκέτες κοτόπουλου στο δίσκο. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα. Γυρίστε τις από την άλλη πλευρά μετά από 3 λεπτά (125 g) ή 5 λεπτά (250 g).

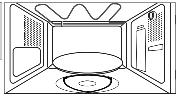
ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΟΥ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ

Το θερμαντικό στοιχείο χρησιμοποιείται κατά το ψήσιμο στο γκριλ. Υπάρχει μόνον μία θέση. Ο καταναλωτής πρέπει να γνωρίζει πότε θα πρέπει να το τοποθετήσει στην κατακόρυφη θέση.

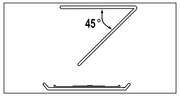
- Οριζόντια θέση για ψήσιμο στο γκριλ ή ψήσιμο με συνδυασμό μικροκυμάτων και γκριλ

☛ Να αλλάζετε τη θέση του θερμαντικού στοιχείου μόνον όταν αυτό είναι κρύο και μην ασκείτε σε αυτό υπερβολική δύναμη κατά την τοποθέτησή του στην κατακόρυφη θέση.

Για να ορίσετε το θερμαντικό στοιχείο στην...	Τότε...
• Οριζόντια θέση (γκριλ ή συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ)	• Τραβήξτε το θερμαντικό στοιχείο προς το μέρος σας • Πιέστε το προς τα επάνω, μέχρις ότου γίνει παράλληλο με την οροφή του φούρνου



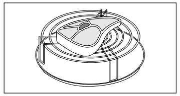
Κατά τον καθαρισμό του επάνω τμήματος στο εσωτερικό της κοιλότητας, στρέψτε το θερμαντικό στοιχείο προς τα κάτω κατά 45 ° για να διευκολυνθείτε κατά τον καθαρισμό του.



ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Να χρησιμοποιείτε σκεύη που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία, πιάτα, χάρτινα φλιτζάνια, πετσέτες κ.λπ.

Εάν θέλετε να επιλέξετε τη λειτουργία συνδυασμένου ψησίματος (γκριλ και μικροκύματα), χρησιμοποιήστε μόνο πιάτα που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και σε συμβατικό φούρνο.

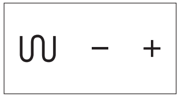


✎ Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με την καταλληλότητα των μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στον Οδηγό χρήσης μαγειρικών σκευών στη σελίδα 24.

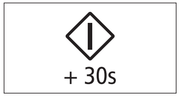
ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

Με το γκριλ μπορείτε να ζεστάνετε και να ροδοψήσετε το φαγητό γρήγορα, χωρίς τη χρήση μικροκυμάτων. Για το λόγο αυτόν, ο φούρνος μικροκυμάτων συνοδεύεται και από μία σχάρα γκριλ.

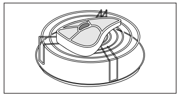
1. Προθερμάνετε το γκριλ στην απαιτούμενη θερμοκρασία, πατώντας το κουμπί **Γκριλ** (ᔕ) και ορίστε το χρόνο προθέρμανσης πατώντας τα κουμπιά (—) και (+).



2. Πατήστε το κουμπί ◇.

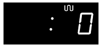


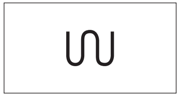
3. Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα. Κλείστε την πόρτα.



4. Πατήστε το κουμπί ᔕ.

Αποτέλεσμα: Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη:



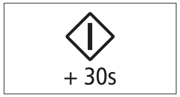


5. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος στο γκριλ πατώντας τα κουμπιά (—) και (+). Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος στο γκριλ είναι 60 λεπτά.

6. Πατήστε το κουμπί ◇.

Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος στο γκριλ αρχίζει. Μόλις ολοκληρωθεί:

1) Ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.



✎ Μην ανησυχήσετε, εάν το θερμαντικό στοιχείο απενεργοποιείται και ενεργοποιείται κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Το σύστημα αυτό είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποτρέπεται η υπερθέρμανση του φούρνου.

☛ Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά πιάτα μέσα στο φούρνο. Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο βρίσκεται σε οριζόντια θέση.

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EL.indd 22
2012-06-08 ␣␣ 5:56:52

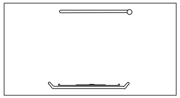
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΓΚΡΙΛ

Μπορείτε επίσης να συνδυάσετε ψήσιμο μικροκυμάτων και γκριλ, για γρήγορο ψήσιμο και ροδοψήσιμο ταυτόχρονα.

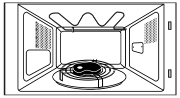
☛ **ΠΑΝΤΟΤΕ** να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων και συμβατικούς φούρνους. Τα γυάλινα και τα κεραμικά πιάτα είναι ιδανικά, καθώς επιτρέπουν στα μικροκύματα να διεισδύουν ομοιόμορφα στο φαγητό.

☛ **ΠΑΝΤΟΤΕ** να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο.

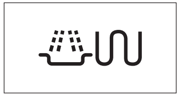
1. Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο βρίσκεται σε οριζόντια θέση. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στη σελίδα 22.



2. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα.



3. Πατήστε το κουμπί **Combi**( ).

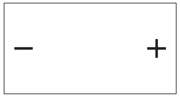


Αποτέλεσμα: Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη:
(λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ)
600 W (ισχύς)

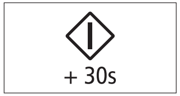
✎ Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος πατώντας και πάλι το κουμπί **Combi** ( ), μέχρις ότου εμφανιστεί η αντίστοιχη βαθμίδα ισχύος.

☛ Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του γκριλ.

4. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά (—) και (+) όπως απαιτείται. Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος είναι 60 λεπτά.



5. Πατήστε το κουμπί .



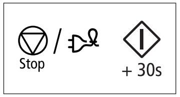
Αποτέλεσμα: Η διαδικασία συνδυασμένου ψησίματος αρχίζει. Μόλις ολοκληρωθεί:
1) Ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

✎ Η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων για τη συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ είναι 600 W.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΒΟΜΒΗΤΗ

Μπορείτε να απενεργοποιείτε το βομβητή όποτε θέλετε.

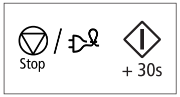
1. Πατήστε τα κουμπιά και ταυτόχρονα.



Αποτέλεσμα:
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη.

- Ο φούρνος δεν ηχεί κάθε φορά που πατάτε κάποιο κουμπί.

2. Για να επαναφέρετε το βομβητή, πατήστε και πάλι τα κουμπιά και ταυτόχρονα.



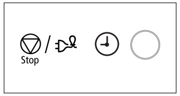
Αποτέλεσμα:
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη.

- Ο φούρνος θα λειτουργεί και πάλι με το βομβητή ενεργοποιημένο.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

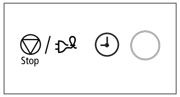
Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ένα ειδικό πρόγραμμα ασφαλείας για παιδιά που «κλειδώνει» το φούρνο, ώστε να μην μπορεί να τεθεί ακούσια σε λειτουργία από τα παιδιά και όσους δεν γνωρίζουν τον τρόπο λειτουργίας του φούρνου.
Μπορείτε να κλειδώσετε το φούρνο οποιαδήποτε στιγμή.

1. Πατήστε τα κουμπιά και ταυτόχρονα.



Αποτέλεσμα:
- Ο φούρνος είναι κλειδωμένος (δεν μπορείτε να επιλέξετε καμία λειτουργία).
- Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο «L».

2. Για να ξεκλειδώσετε το φούρνο, πατήστε και πάλι τα κουμπιά και ταυτόχρονα.



Αποτέλεσμα: Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί κανονικά.

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EL.indd 23 2012-06-08 5:56:53

GREEK

ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Προκειμένου να ψηθεί το φαγητό στο φούρνο μικροκυμάτων, τα μικροκύματα θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να εισχωρήσουν στο φαγητό χωρίς να υπάρξουν αντανακλάσεις ή να απορροφηθούν από το πιάτο που χρησιμοποιείται. Πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά την επιλογή των μαγειρικών σκευών. Εάν στο σκεύος αναγράφεται ότι είναι ασφαλές για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (microwave-safe), δεν χρειάζεται να ανησυχείτε. Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται διάφοροι τύποι μαγειρικών σκευών, η καταλληλότητα και ο τρόπος χρήσης τους σε φούρνο μικροκυμάτων.

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο	✓✗	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικρές ποσότητες για προστασία από το υπερβολικό ψήσιμο. Ενδέχεται να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο, εάν βρίσκεται πολύ κοντά στα τοιχώματα του φούρνου ή εάν χρησιμοποιείται σε μεγάλη ποσότητα
Σκεύος τηγανίσματος	✓	Μην ζεσταίνετε για περισσότερο από οκτώ λεπτά.
Πορσελάνινα και πήλινα σκεύη	✓	Τα σκεύη από πορσελάνη, τα κεραμικά σκεύη, τα σκεύη από φαγεντιανή και φωσφορική πορσελάνη, είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός και αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
Πολυεστερικά χάρτινα πιάτα μιας χρήσης	✓	Ορισμένα κατεψυγμένα φαγητά είναι συσκευασμένα σε τέτοια πιάτα.
Συσκευασία fast-food		
• Δοχεία από πολυστυρένιο	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζέσταμα του φαγητού. Πιθανή υπερθέρμανση θα προκαλέσει την τήξη του πολυστυρενίου.
• Χάρτινες σακούλες ή εφημερίδα	✗	Ενδέχεται να πιάσει φωτιά.
• Ανακυκλωμένο χαρτί ή μεταλλική διακόσμηση	✗	Μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο.
Γυάλινα σκεύη		
• Σκεύη τραπεζιού ανθεκτικά στη θέρμανση	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
• Σκεύη από λεπτό γυαλί	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα φαγητού ή υγρών. Το λεπτό γυαλί ενδέχεται να σπάσει ή να ραγίσει εάν θερμανθεί απότομα.
• Γυάλινα βάζα	✓	Πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα. Κατάλληλα μόνο για ζέσταμα.
Μέταλλο		
• Πιάτα	✗	Μπορεί να προκαλέσουν ηλεκτρικό τόξο ή πυρκαγιά.
• Σύρματα σύσφιξης συσκευασίας κατεψυγμένων προϊόντων	✗	
Χαρτί		
• Πιάτα, φλιτζάνια, χαρτοπετσέτες και χαρτί κουζίνας	✓	Για ψήσιμο μικρής χρονικής διάρκειας και ζέσταμα. Επίσης, για την απορρόφηση της επιπλέον υγρασίας.
• Ανακυκλωμένο χαρτί	✗	Μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο.
Πλαστικό		
• Δοχεία	✓	Ιδιαίτερα εάν είναι θερμοπλαστικά με αντοχή στη θερμότητα. Ορισμένα άλλα πλαστικά ενδέχεται να παραμορφωθούν ή να αποχρωματιστούν κάτω από υψηλές θερμοκρασίες. Μην χρησιμοποιείτε πλαστική μελαμίνη.
• Διαφανής μεμβράνη	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας. Δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με το φαγητό. Προσέξτε κατά την αφαίρεση της μεμβράνης, καθώς ενδέχεται να διαφύγει καυτός ατμός.
• Σακούλες κατεψυγμένων	✓✗	Μόνον εάν μπορούν να βράσουν ή να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους. Δεν θα πρέπει να είναι αεροστεγείς. Τρυπήστε με ένα πιρούνι, εάν χρειάζεται.
Κερόκολλα ή λαδόκολλα	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας και την αποφυγή πιτσιλισμάτων.

✓ **: Συνιστάται**

✓✗ **: Χρήση με προσοχή**

✗ **: Μη ασφαλές**

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EL.indd 24 2012-06-08 5:56:53

ΟΔΗΓΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Τα μικροκύματα διεισδύουν στο φαγητό, έλκονται και απορροφώνται από τα υγρά, το λίπος και τη ζάχαρη που περιέχει.
Τα μικροκύματα αυξάνουν σε μεγάλο βαθμό την κινητικότητα των μορίων της τροφής. Η κινητικότητα των μορίων αυτών δημιουργεί τριβή και η θερμότητα που εκλύεται ψήνει το φαγητό.

ΨΗΣΙΜΟ

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με μικροκύματα:

Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να επιτρέπουν τη διείσδυση μικροκυμάτων, για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα. Τα μικροκύματα ανακλώνται από μέταλλα όπως ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο και χαλκός, αλλά μπορούν να διεισδύσουν σε υλικά όπως κεραμικά, γυαλί, πορσελάνη και πλαστικά, καθώς επίσης σε χαρτί και ξύλο. Για αυτόν το λόγο, ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία για το ψήσιμο του φαγητού.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα:

Υπάρχουν πολλά είδη τροφής κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα, όπως τα φρέσκα ή τα κατεψυγμένα λαχανικά, τα φρούτα, τα ζυμαρικά, το ρύζι, τα δημητριακά, τα όσπρια, τα ψάρια και το κρέας. Σάλτσες, κρέμες κάσταρντ, σούπες, πουτίγκες στον ατμό, μαρμελάδες και τουρσιά είναι επίσης κατάλληλα για ψήσιμο σε φούρνο μικροκυμάτων. Γενικά, το ψήσιμο με μικροκύματα είναι ιδανικό για οποιαδήποτε τροφή που θα μπορούσε να προετοιμαστεί σε εστία. Για παράδειγμα, λιωμένο βούτυρο ή σοκολάτα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τις συμβουλές και τις τεχνικές).

Σκέπασμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος

Το σκέπασμα του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος είναι πολύ σημαντικό, καθώς το νερό που εξατμίζεται συμβάλλει στη διαδικασία ψησίματος με τη μορφή ατμού.
Μπορείτε να σκεπάσετε το φαγητό με διάφορους τρόπους: π.χ. με ένα κεραμικό πιάτο, πλαστικό καπάκι ή διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για μικροκύματα.

Χρόνοι παραμονής

Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ο χρόνος παραμονής είναι σημαντικός διότι έτσι εξισώνεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Οδηγός ψησίματος για κατεψυγμένα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα - ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.
Ανακινήστε δύο φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος και μία φορά μετά το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Σπανάκι	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Μπρόκολο	300 g	600 W	9-10	2-3	Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Αρακάς	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Φασολάκια φρέσκα	300 g	600 W	8-9	2-3	Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (καρότα/αρακάς/ καλαμπόκι)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (κινέζικο στυλ)	300 g	600 W	8-9	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουτ. σούπας) κρύο νερό.

GREEK

Οδηγός ψησίματος για ρύζι και ζυμαρικά

Ρύζι: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι - το ρύζι διπλασιάζεται σε όγκο κατά το μαγείρεμά του. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, ανακινήστε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι ή μυρωδικά και βούτυρο. Παρατήρηση: Το ρύζι ενδέχεται να έχει απορροφήσει όλο το νερό μετά από την ολοκλήρωση του χρόνου ψησίματος.

Ζυμαρικά: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ. Προσθέστε βραστό νερό, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Ψήστε σκεπασμένο. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά τη διάρκεια και αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Σκεπάστε το μπολ κατά το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Λευκό ρύζι (μισοβρασμένο)	250 g	800 W	16-17	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Καστανό ρύζι (μισοβρασμένο)	250 g	800 W	21-22	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Ανάμικτο ρύζι (κανονικό + άγριο ρύζι)	250 g	800 W	17-18	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Ανάμικτα δημητριακά (ρύζι + δημητριακά)	250 g	800 W	18-19	5	Προσθέστε 400 ml κρύο νερό.
Ζυμαρικά	250 g	800 W	11-12	5	Προσθέστε 1000 ml ζεστό νερό.

Οδηγός ψησίματος για φρέσκα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml κρύο νερό (2-3 κουτ. σούπας) για κάθε 250 g, εκτός εάν συνιστάται άλλη ποσότητα νερού - ανατρέξτε στον πίνακα. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα - ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ανακατέψτε μία φορά κατά τη διάρκεια και μία φορά αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο.
Σκεπάστε κατά τη διάρκεια χρόνου παραμονής 3 λεπτών.

Συμβουλή: Κόψτε τα φρέσκα λαχανικά σε ομοιόμορφα τεμάχια. Όσο πιο μικρά είναι, τόσο πιο γρήγορα θα ψηθούν.

Όλα τα φρέσκα λαχανικά θα πρέπει να ψήνονται στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων (800 W).

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Μπρόκολο	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Προετοιμάστε ανθύλλια ομοίου μεγέθους. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Λαχανάκια Βρυξελλών	250 g	5½-6½	3	Προσθέστε 60-75 ml (5-6 κουτ. σούπας) νερό.
Καρότα	250 g	4½-5	3	Κόψτε τα καρότα σε ομοιόμορφα τεμάχια.
Κουνουπίδι	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Προετοιμάστε ανθύλλια ομοίου μεγέθους. Κόψτε τα μεγάλα ανθύλλια στη μέση. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Κολοκύθια	250 g	3½-4	3	Κόψτε τα κολοκύθια σε φέτες. Προσθέστε 30 ml (2 κουτ. σούπας) νερό ή ένα κομματάκι βούτυρο. Ψήστε τα μέχρις ότου γίνουν τρυφερά.
Μελιτζάνες	250 g	3½-4	3	Κόψτε τις μελιτζάνες σε μικρές φέτες και ραντίστε με χυμό λεμονιού (1 κουτ. σούπας).
Πράσα	250 g	4½-5	3	Κόψτε τα πράσα σε χοντρές φέτες.
Μανιτάρια	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Προετοιμάστε τα μικρά μανιτάρια ολόκληρα και τα μεγάλα, κομμένα σε φέτες. Μην προσθέσετε νερό. Ραντίστε με χυμό λεμονιού. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Στραγγίξτε πριν το σερβίρισμα.
Κρεμμύδια	250 g	5½-6	3	Κόψτε τα κρεμμύδια σε φέτες ή στη μέση. Προσθέστε μόνον 15 ml (1 κουτ. σούπας) νερό.
Πιπεριά	250 g	4½-5	3	Κόψτε την πιπεριά σε λεπτές φέτες.
Πατάτες	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Ζυγίστε τις καθαρισμένες πατάτες και κόψτε τις σε δύο ή σε τέσσερα όμοια κομμάτια.
Γογγύλι	250 g	5-5½	3	Κόψτε το γογγύλι σε μικρούς κύβους.

ΖΕΣΤΑΜΑ

Ο φούρνος μικροκυμάτων θα ζεστάνει το φαγητό σε πολύ μικρότερο χρόνο από όσο χρειάζονται οι εστίες των συμβατικών φούρνων.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως οδηγό τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους ζεστάματος που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα. Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα έχουν ληφθεί υπ' όψιν σύμφωνα με την παραδοχή ότι τα υγρά βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου από +18 έως +20 °C και το κρύο φαγητό βρίσκεται σε θερμοκρασία από +5 έως +7 °C.

Τοποθέτηση και σκέπασμα
Αποφύγετε το ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων, όπως μεγάλα τεμάχια κρέατος – έχουν την τάση να ψήνονται υπερβολικά και να χάνουν τα υγρά τους προτού ζεσταθούν επαρκώς στο κέντρο τους. Το ζέσταμα μικρών τεμαχίων είναι πιο επιτυχημένο.

Βαθμίδες ισχύος και ανάδευση
Ορισμένες τροφές μπορούν να ζεσταθούν στα 800 W, ενώ άλλες πρέπει να ζεσταίνονται στα 600 W, 450 W ή ακόμα και στα 300 W.
Ελέγξτε τους πίνακες για καθοδήγηση. Γενικά, είναι καλύτερα να ζεσταίνετε το φαγητό χρησιμοποιώντας χαμηλές βαθμίδες ισχύος, εάν το φαγητό είναι τρυφερό, σε μεγάλες ποσότητες ή εάν πρόκειται να ζεσταθεί πολύ γρήγορα (π.χ. κρεατόπιτες).
Ανακατέψτε καλά ή γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά κατά το ζέσταμα, για καλύτερα αποτελέσματα. Όποτε είναι δυνατόν, ανακατέψτε και πάλι πριν από το σερβίρισμα.
Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί με αποτέλεσμα την πρόκληση εγκαυμάτων, ανακατέψτε πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα.
Διατηρήστε τα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά το χρόνο παραμονής.
Συνιστούμε να τοποθετήσετε στα υγρά ένα πλαστικό κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι. Αποφύγετε την υπερθέρμανση (και, επομένως, το χύσιμο) του φαγητού.
Είναι προτιμότερο να υποτιμήσετε το χρόνο ψησίματος και να αυξήσετε το χρόνο ζεστάματος, εάν χρειαστεί.

Χρόνοι ζεστάματος και παραμονής
Όταν ζεσταίνετε φαγητό για πρώτη φορά, καλό θα ήταν να σημειώσετε το χρόνο που χρειάζεται, για μελλοντική αναφορά.
Πάντοτε να βεβαιώνεστε ότι το ζεσταμένο φαγητό έχει ζεσταθεί εσωτερικά.
Αφήστε το φαγητό να σταθεί για μικρό χρονικό διάστημα μετά το ζέσταμα – ώστε να υπάρξει εξίσωση της θερμοκρασίας.
Ο συνιστώμενος χρόνος παραμονής μετά το ζέσταμα είναι 2-4 λεπτά, εκτός εάν στον πίνακα συνιστάται άλλη τιμή.
Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Ανατρέξτε επίσης στο κεφάλαιο σχετικά με τα μέτρα προφύλαξης.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΥΓΡΩΝ

Πάντοτε να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισωθεί η θερμοκρασία. Ανακινήστε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά από το ζέσταμα. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί και να προκληθούν εγκαύματα, τοποθετήστε ένα κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι μέσα στα ποτά και ανακατέψτε τα πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΒΡΕΦΙΚΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ: Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα!
Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά προτού σερβίρετε. Ανακατέψτε και πάλι και ελέγξτε τη θερμοκρασία.
Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: μεταξύ 30-40 °C.
ΒΡΕΦΙΚΟ ΓΑΛΑ: Αδειάστε το γάλα σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Ζεστάνετε χωρίς να το έχετε σκεπάσει. Ποτέ μην ζεσταίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί εάν υπερθερμανθεί. Ανακινήστε καλά πριν το αφήσετε να κρυώσει και πάλι πριν το σερβίρετε! Να ελέγχετε πάντοτε με προσοχή τη θερμοκρασία του βρεφικού γάλακτος ή των βρεφικών τροφών προτού ταΐσετε το μωρό. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: περί τους 37 °C.
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Η βρεφική τροφή πρέπει να ελέγχεται με ιδιαίτερη προσοχή πριν το σερβίρισμα, για να αποφευχθούν τα εγκαύματα.
Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον παρακάτω πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EL.indd 27
2012-06-08 5:56:54

Ζέσταμα βρεφικών τροφών και γάλακτος

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Ώρα	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Βρεφική τροφή (λαχανικά + κρέας)	190 g	600 W	30 δευτ.	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικός χυλός (δημητριακά + γάλα + φρούτο)	190 g	600 W	20 δευτ.	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικό γάλα	100 ml 200 ml	300 W	30-40 δευτ. 50 δευτ. έως 1 λεπτό	2-3	Ανακατέψτε ή ανακινήστε καλά και αδειάστε σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Τοποθετήστε στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Μαγειρέψτε με το μπολ ξεσκέπαστο. Ανακινήστε καλά και αφήστε το να σταθεί για 3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακινήστε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.

Ζέσταμα υγρών και τροφών

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Ποτά (καφές, τσάι και νερό)	150 ml (1 φλιτζάνι) 250 ml (1 κούπα)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Βάλτε το υγρό σε φλιτζάνια και ζεστάνετε χωρίς να τα σκεπάσετε. Τοποθετήστε το φλιτζάνι/κούπα στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Αφήστε τα μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής και ανακατέψτε καλά.
Σούπα (παγωμένες)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα. Ανακατέψτε και πάλι πριν το σερβίρισμα.
Ραγού (παγωμένες)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Τοποθετήστε το ραγού σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε ανά διαστήματα κατά το ζέσταμα, και πάλι πριν από το χρόνο παραμονής και το σερβίρισμα
Ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένες)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Τοποθετήστε τα ζυμαρικά (π.χ. σπαγγέτι ή λαζάνια) σε επίπεδο κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατέψτε πριν το σερβίρισμα.
Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	5-6	3	Τοποθετήστε τα γεμιστά ζυμαρικά (π.χ. ραβιόλια, τορτελίνια) σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά το ζέσταμα και πάλι πριν το χρόνο αναμονής και το σερβίρισμα.
Γεύμα σε πιάτο (παγωμένο)	350 g	600 W	5½-6½	3	Τοποθετήστε το γεύμα, που αποτελείται από 2-3 παγωμένα συστατικά, σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων.

ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ

Τα μικροκύματα είναι ένας πολύ καλός τρόπος για την απόψυξη κατεψυγμένου φαγητού. Τα μικροκύματα ξεπαγώνουν σιγά-σιγά το παγωμένο φαγητό, σε μικρό χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να είναι μεγάλο πλεονέκτημα, εάν εμφανιστούν ξαφνικά επισκέπτες που δεν τους περιμένατε.

Τα παγωμένα πουλερικά πρέπει να ξεπαγώσουν καλά πριν μαγειρευτούν. Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά σύρματα και ξετυλίξτε τα από το περιτύλιγμα, έτσι ώστε να στραγγίσουν τα υγρά από την απόψυξη.

Τοποθετήστε το παγωμένο φαγητό σε ένα πιάτο, χωρίς να το σκεπάσετε. Γείρετε το πιάτο, στραγγίξτε τα υγρά και αφαιρέστε τα εντόσθια το συντομότερο δυνατόν.

Να ελέγχετε το τρόφιμο κατά καιρούς για να βεβαιωθείτε ότι δεν θερμαίνεται.

Εάν τα μικρότερα και λεπτότερα μέρη του κατεψυγμένου φαγητού αρχίσουν να θερμαίνονται, μπορείτε να τα καλύψετε, τοποθετώντας μικρές ταινίες αλουμινόχαρτου γύρω τους, κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Εάν η εξωτερική επιφάνεια του πουλερικού αρχίσει να θερμαίνεται, σταματήστε την απόψυξη και αφήστε το να σταθεί για 20 λεπτά, προτού συνεχίσετε.

Αφήστε το ψάρι, το κρέας και τα πουλερικά να σταθούν, προκειμένου να ολοκληρωθεί η απόψυξη. Ο χρόνος παραμονής για την πλήρη απόψυξη θα ποικίλλει, ανάλογα με την ποσότητα που αποψύχεται. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

Συμβουλή: Τα τρόφιμα αποψύχονται καλύτερα όταν είναι επίπεδα παρά όταν έχουν μεγαλύτερο πάχος, και οι μικρότερες ποσότητες χρειάζονται λιγότερο χρόνο από τις μεγαλύτερες. Να θυμάστε αυτή τη συμβουλή όταν παγώνετε και ξεπαγώνετε τρόφιμα.

Για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων από θερμοκρασία περίπου -18 έως -20 °C, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για καθοδήγηση.

Όλα τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα πρέπει να αποψύχονται σε ισχύ απόψυξης (180 W).

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Κρέας				
Κιμάς μοσχαρίσιος	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Τοποθετήστε το κρέας σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Χοιρινές μπριζόλες	250 g	7½-8½		
Πουλερικά				
Κομμάτια κοτόπουλου	500 g (2 τμχ)	14½-15½	15-40	Πρώτα, τοποθετήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου με την πέτσα προς τα κάτω ή το ολόκληρο κοτόπουλο με το στήθος προς τα κάτω σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τα λεπτότερα μέρη, όπως τις φτερούγες και τα άκρα με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Ολόκληρο κοτόπουλο	900 g	28-30		
Ψάρι				
Φιλέτα ψαριού	250 g (2 τμχ) 400 g (4 τμχ)	6-7 12-13	5-15	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι στο μέσον ενός ρηχού κεραμικού πιάτου. Τοποθετήστε τα λεπτότερα μέρη κάτω από τα παχύτερα μέρη. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Φρούτα				
Μούρα	250 g	6-7	5-10	Απλώστε τα φρούτα σε ένα ρηχό, στρογγυλό γυάλινο πιάτο (μεγάλης διαμέτρου).
Ψωμί				
Φραντζολάκια (καθένα περίπου 50 g)	2 τμχ 4 τμχ	½-1 2-2½	5-20	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια σε κύκλο ή το ψωμί οριζοντίως επάνω σε χαρτί κουζίνας, στο μέσον του περιστρεφόμενου δίσκου. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Τοστ/Σάντουιτς	250 g	4½-5		
Γερμανικό ψωμί (αλεύρι από σιτάρι + σίκαλη)	500 g	8-10		

GREEK

GREEK

ΓΚΡΙΛ

Το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή του φούρνου. Λειτουργεί όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Η περιστροφή του δίσκου βοηθά το φαγητό να ροδίζει πιο ομοιόμορφα. Η προθέρμανση του γκριλ για 3-4 λεπτά θα κάνει το φαγητό να ροδίσει ταχύτερα.

Σκεύη για το γκριλ:

Θα πρέπει να είναι αντιπυρικά και μπορούν να περιέχουν μέταλλο. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος οποιουδήποτε είδους, γιατί μπορεί να λιώσει.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ:

Παϊδάκια, λουκάνικα, μπριζόλες, μπιφτέκια, μπέικον και χοιρομέρι, λεπτές μερίδες ψαριού, σάντουιτς και όλων των ειδών τα τοστ με γέμιση.

Σημαντική παρατήρηση:

Όταν χρησιμοποιείται αποκλειστικά η λειτουργία του γκριλ, βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή και είναι οριζόντιο και όχι στο πίσω τοίχωμα και κατακόρυφο. Σας υπενθυμίζουμε ότι τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία.

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ

Αυτή η λειτουργία ψησίματος συνδυάζει την ακτινοβολούμενη θερμότητα από το γκριλ με την ταχύτητα του ψησίματος με τα μικροκύματα. Λειτουργεί μόνον όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Λόγω της περιστροφής του περιστρεφόμενου δίσκου, το φαγητό ροδίζει ομοιόμορφα. Σε αυτό το μοντέλο υπάρχουν τρεις συνδυασμοί λειτουργιών:
600 W + γκριλ, 450 W + γκριλ και 300 W + γκριλ.

Σκεύη για μαγείρεμα με μικροκύματα + γκριλ

Να χρησιμοποιείτε σκεύη που διαπερνώνται από τα μικροκύματα. Τα σκεύη θα πρέπει να είναι πυρίμαχα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη όταν χρησιμοποιείτε συνδυασμένη λειτουργία. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος οποιουδήποτε είδους, γιατί μπορεί να λιώσει.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα + γκριλ:

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με συνδυασμένη λειτουργία είναι όλα τα είδη μαγειρεμένου φαγητού που χρειάζονται ζέσταμα και ξεροψήσιμο (π.χ. μαγειρεμένα ζυμαρικά), καθώς και φαγητά που χρειάζονται σύντομο χρόνο ψησίματος, για να ξεροψηθεί η επιφάνεια. Επίσης, η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μερίδες φαγητού με μεγάλο πάχος, που χρειάζονται ξεροψημένη και τραγανή επιφάνεια (π.χ. κομμάτια κοτόπουλου, να τα γυρίζετε στη μέση του χρόνου ψησίματος). Ανατρέξτε στον πίνακα του γκριλ για περισσότερες λεπτομέρειες.

Σημαντική παρατήρηση:

Όταν χρησιμοποιείται συνδυασμένη λειτουργία (μικροκύματα + γκριλ), βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή και σε οριζόντια θέση και όχι στο πίσω τοίχωμα και σε κατακόρυφη θέση. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία. Διαφορετικά, πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο. Ανατρέξτε στις οδηγίες που δίνονται στο παρακάτω διάγραμμα.
Θα πρέπει να γυρίζετε το φαγητό, αν θέλετε να ροδίζει και από τις δύο πλευρές.

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EL.indd 30 2012-06-08 5:56:54

Οδηγός χρήσης γκριλ για κατεψυγμένα τρόφιμα

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ.

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος 1ης πλευράς (λεπτά)	Χρόνος 2ης πλευράς (λεπτά)	Οδηγίες
Στρογγυλά ψωμάκια (50 g περίπου το καθένα)	2 τμχ 4 τμχ	MK + Γκριλ	300 W + Γκριλ 1-1½ 2-2½	Μόνο γκριλ 1-2 1-2	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια κυκλικά στη σχάρα. Ψήστε στο γκριλ την άλλη πλευρά από τα φραντζολάκια, ωσότου ροδίσουν όσο τα θέλετε. Αφήστε να σταθούν για 2-5 λεπτά.
Μπαγκέτες + γέμιση (ντομάτες, τυρί, ζαμπόν, μανιτάρια)	250-300 g (2 τμχ)	450 W + Γκριλ	8-9	-	Τοποθετήστε 2 κατεψυγμένες μπαγκέτες στη σχάρα, τη μία δίπλα στην άλλη. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
Ογκρατέν (λαχανικά ή πατάτες)	400 g	450 W + Γκριλ	13-14	-	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ογκρατέν σε ένα μικρό, στρογγυλό πυρέξ πιάτο. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Μετά το μαγείρεμα αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
Ζυμαρικά (κανελόνια, μακαρόνια κοφτά, λαζάνια)	400 g	MK + Γκριλ	600 W + Γκριλ 14-15	Μόνο γκριλ 2-3	Τοποθετήστε τα ζυμαρικά ογκρατέν σε ένα επίπεδο, ορθογώνιο πυρέξ πιάτο. Τοποθετήστε το πιάτο απευθείας στο δίσκο περιστροφής. Μετά το μαγείρεμα αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
Κροκέτες κοτόπουλου	250 g	450 W + Γκριλ	5-5½	3-3½	Τοποθετήστε τις κροκέτες κοτόπουλου στη σχάρα. Γυρίστε αφού παρέλθει ο πρώτος χρόνος.
Πατατάκια φούρνου	250 g	450 W + Γκριλ	9-11	4-5	Τοποθετήστε τα πατατάκια φούρνου ομοιόμορφα σε χαρτί ψησίματος στη σχάρα.

Οδηγός χρήσης γκριλ για νωπά τρόφιμα

Προθερμάνετε το γκριλ στη λειτουργία γκριλ για 3-4 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ.

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος 1ης πλευράς (λεπτά)	Χρόνος 2ης πλευράς (λεπτά)	Οδηγίες
Φέτες τοστ	4 τμχ (καθεμία 25 g)	Μόνο γκριλ	4-5	4½-5½	Τοποθετήστε τις φέτες τοστ στη σχάρα, τη μία δίπλα στην άλλη.
Φραντζολάκια ψωμιού (προψημένα)	2-4 τεμάχια	Μόνο γκριλ	2-3	2-3	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια ψωμιού πρώτα με την κάτω όψη προς τα επάνω, σε κύκλο, απευθείας επάνω στο δίσκο περιστροφής.
Ντομάτες ψητές	 200 g (2 τμχ) 400 g (4 τμχ)	MK + Γκριλ	300 W + Γκριλ 4½-5½ 7-8	Μόνο γκριλ 2-3	Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Απλώστε λίγο τυρί επάνω τους. Τοποθετήστε τις κυκλικά σε ένα επίπεδο, γυάλινο πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε τις στη σχάρα.
Χαβανέζικο τοστ (ζαμπόν, ανανάς, φέτες τυριού)	2 τμχ (300 g)	450 W + Γκριλ	3½-4	-	Πρώτα ψήστε τις φέτες του ψωμιού. Τοποθετήστε το τοστ με τη γέμιση στη σχάρα. Τοποθετήστε 2 τοστ απέναντι, απευθείας επάνω στη σχάρα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
Πατάτες ψητές	250 g 500 g	600 W + Γκριλ	4½-5½ 8-9	-	Κόψτε τις πατάτες στη μέση. Τοποθετήστε τις κυκλικά επάνω στη σχάρα, με την κομμένη πλευρά προς το γκριλ.

GREEK

GREEK

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος 1ης πλευράς (λεπτά)	Χρόνος 2ης πλευράς (λεπτά)	Οδηγίες
Κομμάτια κοτόπουλου	450-500 g (2 τμχ)	300 W + Γκριλ	10-12	12-13	Προετοιμάστε τα κομμάτια του κοτόπουλου, με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά, με τα κόκαλα προς τη μέση. Μην τοποθετείτε κομμάτι κοτόπουλου στο κέντρο της σχάρας. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
Αρνίσια παϊδάκια/ Μοσχαρίσιες μπριζόλες (μεσαίο μέγεθος)	400 g (4 τμχ)	Μόνο γκριλ	12-15	9-12	Αλείψτε τα αρνίσια παϊδάκια με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά στη σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
Χοιρινές μπριζόλες	250 g (2 τμχ)	ΜΚ + Γκριλ	300 W + Γκριλ 7-8	Μόνο γκριλ 6-7	Αλείψτε τις χοιρινές μπριζόλες με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά στη σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
Ψητά μήλα	1 μήλο (περίπου 200 g) 2 μήλα (περίπου 400 g)	300 W + Γκριλ	4-4½ 6-7	-	Αφαιρέστε τα κουκούτσια από τα μήλα και γεμίστε τα με σταφίδες και μαρμελάδα. Πασπαλίστε τα με φέτες αμυγδάλου. Τοποθετήστε τα μήλα σε ένα ρηχό πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε το πιάτο απευθείας στο δίσκο περιστροφής.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΛΙΩΣΙΜΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
Τοποθετήστε 50 g βούτυρο σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ζεστάνετε για 30-40 δευτερόλεπτα στα 800 W, μέχρις ότου λιώσει το βούτυρο.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Τοποθετήστε 100 g σοκολάτα σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Ζεστάνετε για 3-5 λεπτά στα 450 W, μέχρις ότου λιώσει η σοκολάτα. Ανακατέψτε μία ή δύο φορές κατά το λιώσιμο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το πιάτο!

ΛΙΩΣΙΜΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ
Τοποθετήστε 20 g κρυσταλλικό μέλι σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Ζεστάνετε για 20-30 δευτερόλεπτα στα 300 W, μέχρις ότου λιώσει το μέλι.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΖΕΛΑΤΙΝΑΣ
Απλώστε τα ξηρά φύλλα ζελατίνης (10 g) επί 5 λεπτά σε κρύο νερό. Τοποθετήστε τη στραγγισμένη ζελατίνη σε ένα μικρό μπολ πυρέξ. Ζεστάνετε επί 1 λεπτό στα 300 W. Ανακατέψτε μετά το λιώσιμο.

ΓΛΑΣΟ (ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΤΟΥΡΤΕΣ)
Ανακατέψτε γλάσο στιγμής (περίπου 14 g) με 40 g ζάχαρη και 250 ml κρύο νερό. Ψήστε χωρίς σκέπασμα σε γυάλινο μπολ πυρέξ για 3,5 έως 4,5 λεπτά στα 800 W, έως ότου το γλάσο να γίνει διαφανές. Ανακατέψτε δυο φορές κατά το ψήσιμο.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ
Τοποθετήστε 600 g φρούτων (π.χ. διάφορα μούρα) σε γυάλινο πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Προσθέστε 300 g ζάχαρη συντήρησης και ανακατέψτε καλά. Ψήστε σκεπασμένο επί 10-12 λεπτά στα 800 W. Ανακατέψτε πολλές φορές κατά το ψήσιμο. Αδειάστε το μείγμα κατευθείαν σε μικρά βαζάκια μαρμελάδας με βιδωτό καπάκι. Αφήστε να σταθούν σκεπασμένα για 5 λεπτά.

ΠΟΥΤΙΓΚΑ
Αναμείξτε το μείγμα πουτίγκας με ζάχαρη και γάλα (500 ml) ακολουθώντας τις οδηγίες του παρασκευαστή και ανακατέψτε καλά. Χρησιμοποιήστε γυάλινο μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Ψήστε σκεπασμένο επί 6,5 έως 7,5 λεπτά στα 800 W. Ανακατέψτε καλά πολλές φορές κατά το ψήσιμο.

ΚΑΒΟΥΡΝΤΙΣΜΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΣΕ ΦΕΤΕΣ
Απλώστε ομοιόμορφα 30 g φετών αμυγδάλου σε ένα κεραμικό πιάτο μεσαίου μεγέθους. Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το καβούρντισμα για 3,5 έως 4,5 λεπτά στα 600 W. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά στο φούρνο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το πιάτο!

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Τα παρακάτω εξαρτήματα του φούρνου μικροκυμάτων θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά, προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση λίπους και υπολειμμάτων τροφών:

- Εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες
- Πόρτα και τσιμούχες πόρτας
- Περιστρεφόμενος δίσκος και δακτύλιος κύλισης

☛ **ΠΑΝΤΟΤΕ** να φροντίζετε, ώστε οι τσιμούχες της πόρτας να είναι καθαρές και η πόρτα να κλείνει κανονικά.

☛ Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια η οποία ενδέχεται να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.

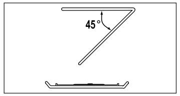
1. Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα μαλακό πανί και χλιαρό νερό με σαπούνι. Ξεβγάλετε και στεγνώστε.
2. Απομακρύνετε τυχόν πιτσιλιές ή λεκέδες από τις εσωτερικές επιφάνειες ή από το δακτύλιο κύλισης με ένα πανί και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
3. Για την αφαίρεση τροφής που έχει κολλήσει και την απομάκρυνση των μυρωδιών, τοποθετήστε στον περιστρεφόμενο δίσκο ένα φλιτζάνι αραιωμένου χυμού λεμονιού και θερμάνετε για δέκα λεπτά στη μέγιστη βαθμίδα ισχύος.
4. Να πλένετε το πιάτο (πλένεται σε πλυντήριο πιάτων) όποτε απαιτείται.

ΜΗΝ ρίχνετε νερό στις οπές εξαερισμού. **ΠΟΤΕ** μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή χημικά διαλυτικά. Προσέξτε ιδιαίτερα όταν καθαρίζετε τις τσιμούχες της πόρτας για να βεβαιωθείτε ότι τα σωματίδια δεν:

- Συσσωρεύονται
- Εμποδίζουν το σωστό κλείσιμο της πόρτας

Να καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων μετά από κάθε χρήση χρησιμοποιώντας ένα ήπιο διάλυμα καθαρισμού, αλλά αφήνετε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει προτού τον καθαρίσετε, προκειμένου να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς.

Κατά τον καθαρισμό του επάνω τμήματος στο εσωτερικό της κοιλότητας, στρέψτε το θερμαντικό στοιχείο προς τα κάτω κατά 45 ° για να διευκολυνθείτε κατά τον καθαρισμό του.



ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Πρέπει να παίρνετε μερικές απλές προφυλάξεις όταν αποθηκεύετε ή στέλνετε για σέρβις το φούρνο μικροκυμάτων.
Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν φθαρεί:

- Σπασμένη ασφάλεια
- Φθαρμένες τσιμούχες
- Παραμορφωμένο ή αλλοιωμένο περίβλημα του φούρνου

Οι επισκευές θα πρέπει να γίνονται αποκλειστικά από ειδικευμένο τεχνικό σέρβις

☛ **ΠΟΤΕ** μην αφαιρείτε το εξωτερικό περίβλημα από το φούρνο. Εάν ο φούρνος είναι ελαττωματικός και χρειάζεται σέρβις ή έχετε αμφιβολίες για την κατάστασή του:

- Αποσυνδέστε τον από την πρίζα
- Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις

Αν θέλετε να αποθηκεύσετε το φούρνο σας προσωρινά, επιλέξτε έναν ξηρό χώρο, χωρίς σκόνη.
Λόγος: Η σκόνη και η υγρασία ενδέχεται να βλάψουν τα λειτουργικά μέρη του φούρνου.

Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

GREEK

GREEK

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η SAMSUNG προσπαθεί συνεχώς να βελτιώνει τα προϊόντα της. Επομένως, οι προδιαγραφές σχεδιασμού και αυτές οι οδηγίες χρήσης ενδέχεται να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Μοντέλο	**GS89F/GS89F-SP**
Πηγή ρεύματος	230 V ~ 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος Μικροκύματα Γκριλ Συνδυασμένη λειτουργία	 1200 W 1100 W 2300 W
Ισχύς εξόδου	100 W / 800 W (IEC-705)
Συχνότητα λειτουργίας	2450 MHz
Μάγνητρο	OM75P(31)
Μέθοδος ψύξης	Μοτέρ με ανεμιστήρα ψύξης
Διαστάσεις (Π x Υ x Β) Εξωτερικά Κοιλότητα φούρνου	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Όγκος	23 λίτρα
Βάρος Καθαρό	 13,5 kg περίπου

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

GREEK

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EL.indd 35

2012-06-08 5:56:54

Ερωτησεισ ή σχολια

Χωρα	Καλεστε	ή επισκεφθειτε μασ στην ηλεκτρονικη μασ διευθυνση
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Κωδικός: DE68-03817W

GS89F / GS89F-SP

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

ENGLISH

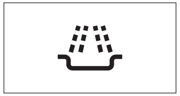
CONTENTS

Quick look-up guide 2
Oven 3
Control panel 4
Accessories 5
Using this instruction booklet 6
Important safety information 6
Legend for symbols and icons 6
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. 6
Important safety instructions 7
Correct disposal of this product (waste electrical & electronic equipment) 9
Installing your microwave oven 10
Setting the time 10
What to do if you are in doubt or have a problem 11
Cooking/Reheating 11
Power levels 12
Adjusting the cooking time 12
Stopping the cooking 12
Setting the energy save mode 12
Using the steam cleaning (Only GS89F) 13
Using the auto reheat feature 13
Auto reheat settings 14
Using the auto power defrost feature 14
Auto power defrost settings 15
Using the sensor cook feature 15
Sensor cook settings 16
Using the auto steam cook function (Only GS89F-SP) 17
Auto steam cook settings 18
Manual steam cook settings 18
Using the auto crusty cook function 19
Auto crusty cook settings 20
Using the manual crusty cook function 20
Manual crusty cook settings 21
Choosing the heating element position 22
Choosing the accessories 22
Grilling 22
Combining microwaves and the grill 23
Switching the beeper off 23
Safety-locking your microwave oven 23
Cookware guide 24
Cooking guide 25
Special hints 32
Cleaning your microwave oven 33
Storing and repairing your microwave oven 33
Technical specifications 34

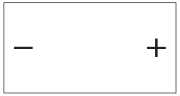
QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the button one or more times.

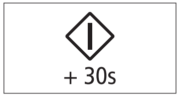


2. Set the cooking time by pressing the (–) and (+) buttons as required.



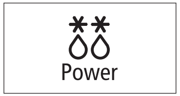
3. Press the button.

   Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

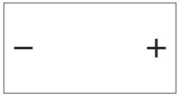


If you want to auto power defrost some food.

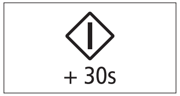
1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button one or more times.



2. Select the food weight by pressing the (–) and (+) buttons.

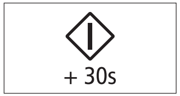


3. Press the button.



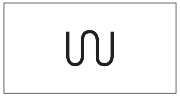
If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

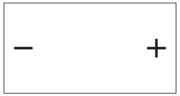


If you want to grill some food.

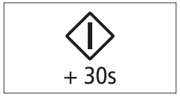
1. Press the button.



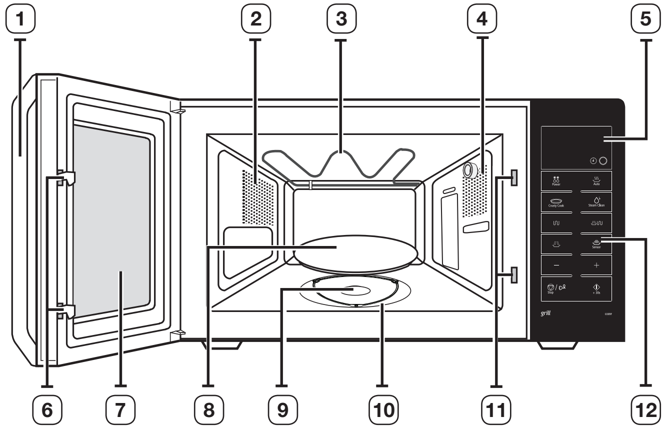
2. Set the cooking time by pressing the (–) and (+) buttons.



3. Press the button.



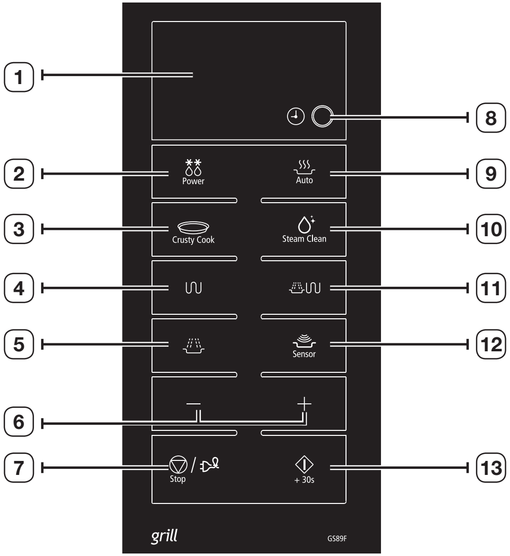
OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

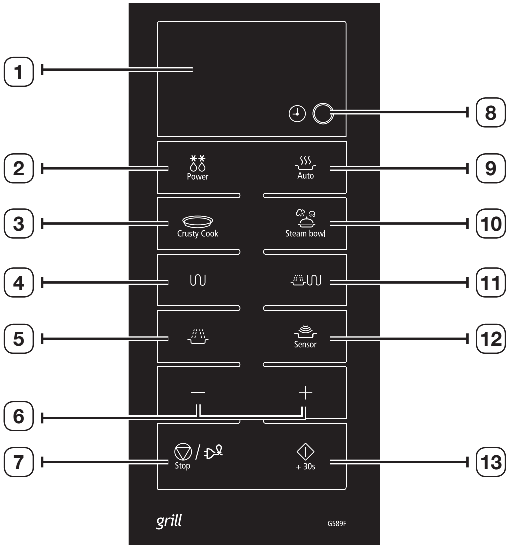
CONTROL PANEL

MODEL : GS89F



1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. CRUSTY COOK FEATURE BUTTON
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (−) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
7. STOP/ENERGY SAVE BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. STEAM CLEAN BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. SENSOR COOK MODE SELECTION
13. START / +30s BUTTON

MODEL : GS89F-SP



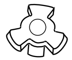
1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. CRUSTY COOK FEATURE BUTTON
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (−) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
7. STOP/ENERGY SAVE BUTTON
8. CLOCK SETTING BUTTON
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. AUTO STEAM COOK BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. SENSOR COOK MODE SELECTION
13. START / +30s BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

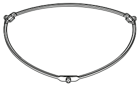
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



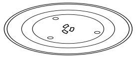
2. **Roller ring,** to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



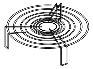
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.

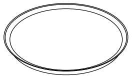


5. **Clean Water Bowl** see page 13. (only GS89F)

   Purpose : The water bowl can be used to clean.

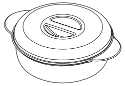
6. **Crusty plate,** see page 19 to 20.

   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.



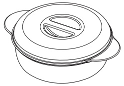
7. **Steam cooker,** see page 17. (only GS89F-SP)

   Purpose : The plastic steam cooker when using power steam function.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

☛ **DO NOT** operate the **Grill** and **Combi** mode with Steam cooker.

Operation mode	**MW**	**GRILL**	**COMBI**
 (Steam cooker)	O	X	X

ENGLISH

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✔	✔		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✔	✔		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✔	✔		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✔	✔	✔	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✔	✔		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✔	✔	✔	✔
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✔	✔	✔	✔
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✔		✔	✔

ENGLISH

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only)	✓	✓	✓	✓

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 8
2012-06-08 ⬚⬚ 5:57:34

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✔		
WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.		✔		
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.		✔		
The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.		✔		

CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✔		✔	✔
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.	✔		✔	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✔		✔	✔
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✔		✔	✔
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✔		✔	✔
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✔	✔		✔
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✔	✔		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✔	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✔			✔
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See Installing Your microwave oven)	✔		✔	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

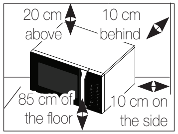
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

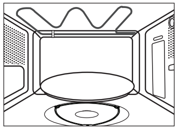
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

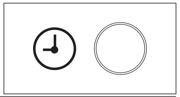
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

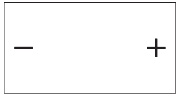
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. **To display the time in the...**

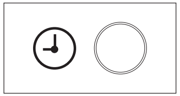
   24-hour notation
   12-hour notation



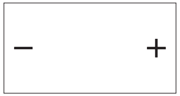
2. Press the (–) and (+) buttons to set the hour.



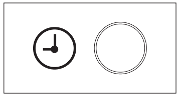
3. Press the ◷ button.



4. Press the (–) and (+) buttons to set the minute.



5. Press the ◷ button.



WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the ◇ button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

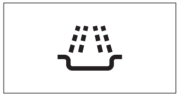
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

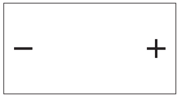
The following procedure explains how to cook or reheat food.
Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door

1. Press the button.

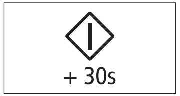


Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by pressing the (–) and (+) buttons as required.



3. Press the ◇ button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

ENGLISH

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

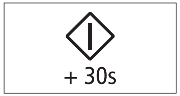
Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST ( )	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I ( )	600 W	1100 W
COMBI II ( )	450 W	1100 W
COMBI III ( )	300 W	1100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

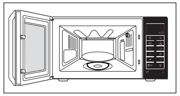
You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

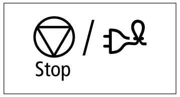
STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ( ) again.



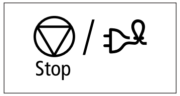
2. To stop completely;
   Press the ( ) button.

   Result : The cooking stops.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** ( ).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an Energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.



- press the **Energy Save** button.
- To remove Energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.

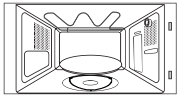
USING THE STEAM CLEANING (ONLY GS89F)

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

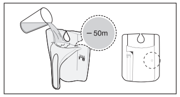
Use normal water only,and no distilled water.

1. Open the Door.

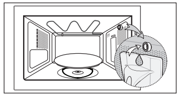


2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50 ml.)

More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.



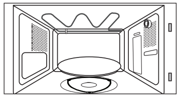
3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.



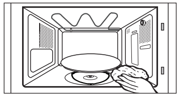
4. Close the door.

5. Press the **Steam Clean** ( ) button.
   It can be seen **MISTY** during steam cleaning. but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE** light **INSIDE.**

6. Open the door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

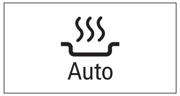


Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode. When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

USING THE AUTO REHEAT FEATURE

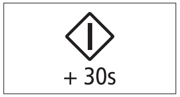
The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** ( ) button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons.
   (Refer to the table on the side.)

3. Press the button.



Result : Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 13 2012-06-08 5:57:37

AUTO REHEAT SETTINGS

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Ready meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Soup/Sauce (chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
3. Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
4. Pasta gratin (frozen)	200 g 400 g	3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta geatin such as lasagne, cannelloni or macaroni.

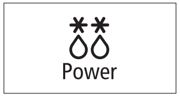
USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and Bread/Cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

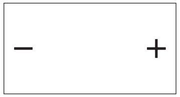
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button one or more times. (Refer to the table on the side)



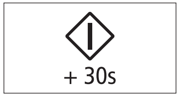
2. Select the food weight by pressing the (−) and (+) buttons.
It is possible to set up to a maximum of 1500 g



3. Press the button.

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press button again to finish defrosting.



You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “ Cooking/Reheating” on page 11 for further details.

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 14 2012-06-08 5:57:38

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and Bread/Cake on a ceramic plate.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Meat	200-1500 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200-1500 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200-1500 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/Cake	125-625 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

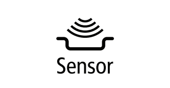
Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 29.

USING THE SENSOR COOK FEATURE

The Five Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Sensor Cook** ( ) button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Press the button.

Result : Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

SENSOR COOK SETTINGS

The following table presents 5 Sensor Cook Programmes. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. After you start the programme cooking times and power levels are calculated automatically. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1. Broccoli florets	200-500 g	1-2	Wash and clean broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as courgette, egg plant, pumpkin or pepper.
2. Sliced carrots	200-500 g	1-2	Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage.
3. Peeled potatoes	200-800 g	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
4. Chilled soup	250-500 g	2-3	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
5. Frozen soup (-18 °C)	250-500 g	2-3	Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.

Auto Sensor Cooking Instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste. Utensils & Cover For Sensor Cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 16 2012-06-08 5:57:39

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

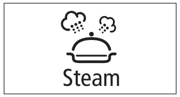
Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
  This oven is designed for household use only.

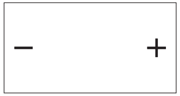
USING THE AUTO STEAM COOK FUNCTION (ONLY GS89F-SP)

With the steam feature, the cooking time is set automatically.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
Use the plastic steam cooker when using pure steam function.
First, place the plastic steam cooker in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Steam** ( ) buttton once or more times.

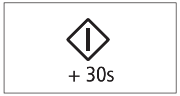


2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side.)



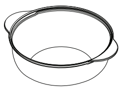
3. Press the ◇ button.

Result : Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute)
3) The current time is displayed again.

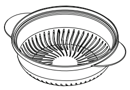


Steam cooking hint

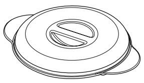
Components of Steam Cooker



Bowl

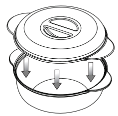


Basket

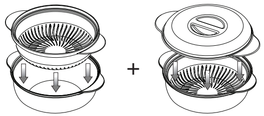


Lid

Handling of Steam Cooker



(Bowl + lid)



(Bowl with + Basket + lid)

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 17
2012-06-08 5:57:39

AUTO STEAM COOK SETTINGS

The following table presents the 5 Auto Programs of the Steam function, quantities, standing times and appropriate recommendations. Always use the steamer and add water according to the instruction in the table, when using Pure Steam function. The food will be cooked by microwaves and the help of steam.

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Handling	Recommendations
1. Fresh vegetables	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Bowl with basket + lid 2-5 tbsp. water depending on quantity	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Insert basket into the bowl of steamer. Distribute vegetables on the tray. Add 30 ml (2 tablespoons) water, when steaming 100-350 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 500-550 g. Cover with lid.
2. Fish fillets	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Bowl with basket + lid + 100 ml water	Rinse and prepare fresh fish fillets and sprinkle with lemon juice. Add 100 ml into the bowl of the steamer. Put fillets side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.
3. Chicken breasts	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Bowl with basket + lid + 100 ml water	Rinse and prepare chicken breasts. Cut surface of breasts with a knife 2-3 times. Add 100 ml into the bowl of steamer. Put breasts side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.
4. Peeled potatoes	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Bowl + lid	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into similar size. Put them into the bowl of steamer. Add 15-30 ml (1-2 tablespoons) water when steaming 100-350 g, add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 400-650 g. Cover with lid.
5. White rice	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Bowl + lid	Use parboiled white rice. Put rice into the bowl of steamer. Add double quantity of cold water. Cover with lid. After cooking, stir before standing time. After cooking remove moisture in the cavity with kitchen paper.

MANUAL STEAM COOK SETTINGS

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	1-2	Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.
Fresh vegetables	300 g	800 W	4-5	1-2	Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.
Frozen vegetables	300 g	600 W	7-8	2-3	Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover wit lid. Stir well after cooking and standing.
Fresh fish fillets	300 g	1st stage: 800 W 2nd stage: 450 W	1-2 5-6	1-2	Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid.
Chicken breast	300 g	1st stage: 800 W 2nd stage: 600 W	1-2 7-8	1-2	Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid.

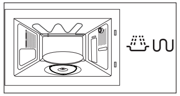
GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 18 2012-06-08 5:57:40

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Rice	250 g	800 W	15-18	5-10	Put parboiled rice into the bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes.
Jacket potatoes	500 g	800 W	7-8	2-3	Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6	1-2	Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing.
Frozen yeast dumpling with jam filling	150 g	600 W	1-2	2-3	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid.
Fruit compote	250 g	800 W	3-4	2-3	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.

USING THE AUTO CRUSTY COOK FUNCTION

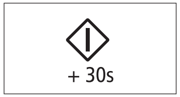
With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons. First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination. By pressing the **Combi** ( ) button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the (—) and (+) buttons.



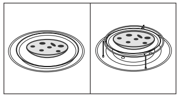
2. Press the ◇ button.

Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

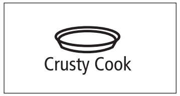


3. Open the oven door.
Place the food on the crusty plate.
Close the door.

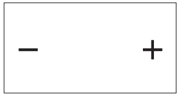
Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



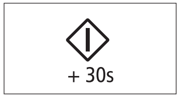
4. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook** ( ) button once or more times.



5. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side)



6. Press the ◇ button.



Result : Cooking start. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

ENGLISH

How to clean the Crusty Plate
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note
The crusty plate is not dishwasher-safe.

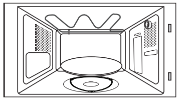
AUTO CRUSTY COOK SETTINGS

The following table presents 4 Crusty Cook Programmes. Please follow the recommended quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Serving size	Preheating time (min.)	Standing time (min.)	Recommendations
1. Frozen pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.
2. Frozen baguettes	150 g (1 pc) 250 g (2 pcs)	4	2-3	Preheat the crusty plate using 450 W + grill. Put one baguette off-center on crusty plate, put 2 baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese) as well as pizza snacks.
3. Frozen quiche/Pie (-18 °C)	150 g (1 pc) 300 g (1-2 pcs)	3	1-2	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack.
4. Frozen chicken nuggets	125 g 250 g	4	-	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Brush crusty plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



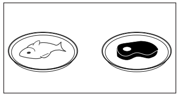
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill ( )] by following the times and instructions in the chart.

Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

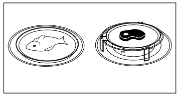
Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.



3. Place the food on the crusty plate.

Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.

Never place the crusty plate in the oven without turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.

5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 20 2012-06-08 5:57:41

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

MANUAL CRUSTY COOK SETTINGS

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-5 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)	Recommendations
Bacon	4 slices (80 g)	3 min.	600 W+ Grill	3½-4	Preheat crust plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs)	3 min.	450 W+ Grill	4-5	Preheat crust plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack.
Baked potatoes	250 g 500 g	3 min.	600 W+ Grill	5-6 8-9	Preheat crust plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Frozen burger	2 pieces (125 g)	3 min.	600 W+ Grill	7-7½	Preheat crust plate. Put frozen burger side by side on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 4-5 min.
Frozen baguettes	200-250 g (2 pcs)	3 min.	450 W + Grill	8-9	Preheat crust plate. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack.
Frozen pizza	300-400 g	5 min.	450 W + Grill	9-11	Preheat the crust plate. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on rack.
Frozen mini-pizza-snack	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + Grill	9-10	Preheat crust plate. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the rack.
Chilled pizza	300-350 g	5 min.	450 W + Grill	6½-7½	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.
Frozen fish fingers	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	4 min.	600 W + Grill	7-8 9-10	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min. (5 pcs) or after 6 min. (10 pcs).
Frozen chicken nuggets	125 g 250 g	4 min.	600 W + Grill	5-6 7-8	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3 min. (125 g) or 5 min. (250 g).

ENGLISH

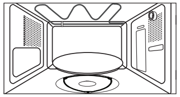
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertlcal position.

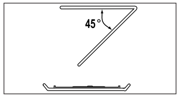
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

To set the heating element to the...	Then...
• Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	• Pull the heating element towards you • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven



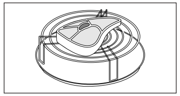
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.

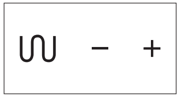


For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 24.

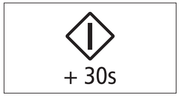
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

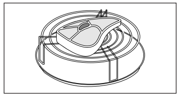
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** ( ) button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.



2. Press the button.

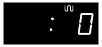


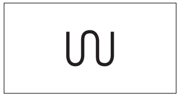
3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



4. Press the button.

Result : The follwing indications are displayed:

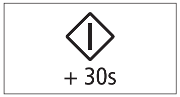




5. Set the Grilling time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.

6. Press the button.

Result : Grilling cooking start. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot. Check that the heating element is in the horizontal posit ion.

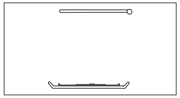
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

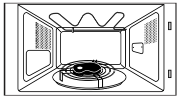
☛ **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 22 for further details.

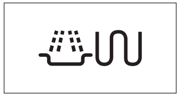


2. Open the oven door.
   Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Press the **Combi** (microwave/grill) button.

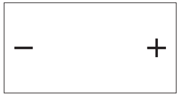
   Result : The following indications are displayed:
   (microwave/grill) (microwave and grill mode)
   600 W (out power)



Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (microwave/grill) button again until the corresponding power level is displayed.

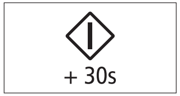
☛ You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the cooking time by pressing the (–) and (+) buttons as required. The maximum cooking time is 60 minutes.



5. Press the ◇ button.

   Result : Combination cooking starts. When it has finished
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



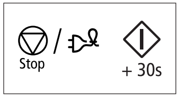
The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

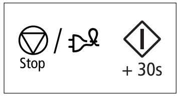
1. Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.

   Result :
   - The following indication is displayed.
     OFF
   - The oven does not beep each time you press a button.



2. To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.

   Result :
   - The following indication is displayed.
     On
   - The oven operates with the beeper on again.

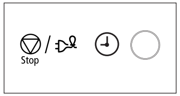


SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

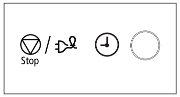
1. Press the ▽ and ◷ buttons at the same time.

   Result :
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows "L".
     L



2. To unlock the oven, press the ▽ and ◷ buttons again at the same time.

   Result : The oven can be used normally.



ENGLISH

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave- Safe	Comments
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaperr	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

Cookware	Microwave- Safe	Comments
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use Caution**

✗ **: Unsafe**

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 24 2012-06-08 5:57:43

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process.
Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/ peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 26 2012-06-08 5:57:43

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving !
Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 27 2012-06-08 5:57:43

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7½-8½		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28-30		
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4½-5		
German bread (wheat+rye flour)	500 g	8-10		

ENGLISH

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 30 2012-06-08 5:57:43

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	Mw + Grill	600 W + Grill 14-15	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled tomatoes	 200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW+ Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb chops/ Beef steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 31
2012-06-08 5:57:43

ENGLISH

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Pork steaks	250 g (2 pcs)	MW +Grill	300 W+ Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked apples	1 apple (ca.200 g) 2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 32 2012-06-08 오후 5:57:43

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

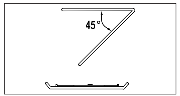
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

ENGLISH

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 33 2012-06-08 5:57:43

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GS89F / GS89F-SP
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 2300 W
Output power	100 W/800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13.5 kg approx

MEMO

GS89F-1S_ELE_DE68-03817W_EN.indd 34 2012-06-08 ￼ 5:57:43

MEMO

MEMO

ENGLISH

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code No.: DE68-03817W